A72

PUBLICATION No 726 PUBLIÉE EN AVRIL 1942
BULLETIN DU CULTIVATEUR N° 107 PREMIÈRE IMPRESSION
DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LA VENTE DIRECTE DES BESTIAUX

W. F. CHOWN, S. C. HUDSON
ET
J. N. LEWIS

SERVICE DES MARCHÉS
DIVISION DE L'ÉCONOMIE



Publié par ordre de l'hon. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture
Ottawa, Canada

-4:42

PUBLICATION No 726 PUBLIÉE EN AVRIL 1942
BULLETIN DU CULTIVATEUR N° 107 PREMIÈRE IMPRESSION
DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LA VENTE DIRECTE DES BESTIAUX

W. F. CHOWN, S. C. HUDSON
ET
J. N. LEWIS

SERVICE DES MARCHÉS
DIVISION DE L'ÉCONOMIE



Publié par ordre de l'hon. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture
Ottawa, Canada

1½M—5122-4:42

TABLE DES MATIÈRES

APPENDICE

LA VENTE DIRECTE DES BESTIAUX

W. F. Chown, S. C. Hudson et J. N. Lewis

Notes historiques

Colonisation. — L'introduction des bestiaux au Canada remonte aux premiers colons français. En 1688, la population animale des fermes de la Nouvelle-France se composait de 7,719 bêtes bovines ou "bêtes à cornes", 1,061 moutons et 3,701 porcs.[1] En 1765, il y avait 12,533 bœufs de travail, 14,732 veaux ou génisses, 22,748 vaches, 28,022 moutons et 28,562 porcs[2]. Les Loyalistes de l'Empire Uni, qui s'établirent dans les Cantons de l'Est du Québec et dans l'Ontario, amenèrent avec eux des bestiaux dans ces parties du pays. De même, les fondateurs de la colonie de la Rivière Rouge aux premières années du 19e siècle introduisirent des bestiaux à l'ouest des Grands Lacs.

Pendant les premières phases du développement, les bestiaux étaient abattus principalement pour la consommation sur la ferme, la viande de surplus, quand il y en avait, trouvait un débouché dans les villages voisins et les camps de bûcherons; il s'en écoulait aussi une petite partie dans le commerce d'exportation. Les bœufs étaient livrés sur pied aux bouchers de détail qui avaient leur propre abattoir. Les porcs et les moutons étaient généralement abattus sur la ferme.

Les abattoirs industriels (*packing plants*) que l'on pourrait appeler "boucheries de gros" ou "fabriques de viandes préparées" firent leur apparition lorsque les centres de population se développèrent. Ces établissements allèrent plus au loin pour chercher leurs approvisionnements, mais le système de vente continua d'être le plus direct possible, savoir, du producteur aux abattoirs, soit par vente directe ou par l'intermédiaire d'acheteurs locaux ou de commerçants (*drovers*).

Parcs à bestiaux ou marchés aux bestiaux. — Le développement d'un commerce d'exportation de bestiaux vers 1870, résulta en une expansion de l'industrie animale, qui alla chercher ses approvisionnements encore plus loin. Les premiers "parcs à bestiaux" (*stockyards*) furent établis pour le rassemblement et l'entretien de grands nombres de bestiaux aux ports de navigation océanique. Plus tard, des parcs centraux ou marchés aux bestiaux furent établis, souvent par les compagnies de chemins de fer, et un certain nombre de commerçants y firent leurs transactions. Le premier marché de ce genre est le "Montreal Stockyards", à la Pointe Saint-Charles, qui a commencé à fonctionner en 1885. Le marché aux bestiaux de Toronto (*Toronto Stockyards*) fut établi en 1888.

Etablissement d'abattoirs industriels aux marchés. — Plus tard, lorsque l'exportation des bestiaux sur pied diminua, faute de débouchés, et que de grandes villes se développèrent, comme Montréal et Toronto, un changement bien marqué se produisit dans la fonction de ces marchés. Vers 1890, de grands abattoirs industriels (*packing plants*) se construisirent à proximité des marchés. En raison de leur situation avantageuse et de l'utilisation économique qu'ils faisaient des sous-produits, ces établissements jouèrent bientôt un rôle important dans la vente des bestiaux et les abatages locaux diminuèrent en proportion.

---

[1] Bureau fédéral de la Statistique. "Statistique des animaux et des produits d'animaux, 1927".
[2] Ibid.

32489—2½

Ce développement, accompagné par l'ouverture de nouvelles régions de production, est indiqué aux tableaux 1 et 2. On voit qu'à venir jusqu'à 1890, le plus gros des abatages et de la préparation des viandes se faisait dans des établissements relativement petits. La production moyenne en cette dernière année ne se montait qu'à $13,500 par abattoir. Au recensement de 1900 on ne tint compte que des établissements employant cinq ouvriers ou plus. En raison de ce changement, on ne releva que 57 établissements au Canada, contre 528 en 1890, mais la production totale avait plus que triplé. Quelques abattoirs industriels furent signalés dans les provinces des Prairies dès 1890, mais leur production n'atteignit une proportion importante que vers 1910.

TABLEAU 1.—NOMBRE D'ABATTOIRS INDUSTRIELS (PACKING PLANTS) AU CANADA, 1870–1930 (1)

Région	Nombre d'abattoirs industriels						
	1870	1880	1890	1900(2)	1910(2)	1920(2)	1930(3)
Provinces Maritimes	49	32	122	8	10	17	11
Québec	39	70	87	9	18	16	17
Ontario	105	94	299	35	38	29	24
Manitoba	–	1	8	–(2)	4	8	6
Saskatchewan et Alberta	–	–	3	–(3)	3	10	9
Colombie britannique	–	6	9	–	–(3)	6	9
Canada	193	203	528	57	80	86	76

(1) Bureau fédéral de la Statistique, "Statistique des bestiaux et des produits animaux, 1937".
(2) En 1900 et pendant les années suivantes, seuls les établissements employant cinq ouvriers et plus sont inclus.
(3) Non indiqué.

TABLEAU 2—VALEUR DES PRODUITS DE L'INDUSTRIE DE L'ABATAGE ET DE LA PRÉPARATION DES VIANDES AU CANADA, 1870–1930(1)

Région	Valeur des produits (Milliers de dollars)						
	1870	1880	1890	1900	1910	1920	1930
	$	$	$	$	$	$	$
Provinces Maritimes	177	323	903	389	819	2,435	2,632
Québec	430	950	2,158	3,079	8,354	29,497	25,758
Ontario	3,193	2,764	3,878	17,216	28,115	138,714	83,358
Manitoba	–	3	78	–(3)	6,821	26,828	19,740
Saskatchewan et Alberta	–	–	79	–(3)	4,030	31,043	21,531
Colombie britannique	–	44	37	–	–(3)	12,033	11,005
Canada	3,800	4,084	7,133	22,218	48,527	240,545	164,030

(1) Bureau fédéral de la Statistique, "Statistique des bestiaux et des produits animaux, 1937".
(2) En 1900 et dans les années suivantes, seuls les établissements employant cinq ouvriers et plus ont été relevés.
(3) Les chiffres pour la province ne sont pas fournis.

Commissionnaires. — L'établissement de marchés centraux comme points de rassemblement pour les bestiaux fut bientôt suivi par l'apparition d'un "intermédiaire" dans le commerce des bestiaux, sous forme d'un agent à commission ou "commissionnaire", dont la fonction était de s'aboucher avec les différents acheteurs et d'obtenir le plus haut prix possible pour les vendeurs. Après 1910 on fit une tentative pour réglementer les pratiques commerciales en organisant des "halles à bestiaux" (Live stock exchanges) sur les principaux marchés. Ces halles établirent des règlements pour la conduite des affaires entre commissionnaires et commerçants afin d'encourager l'honnêteté dans les transactions et de punir ceux qui violaient les obligations ou contrats d'affaires. En août 1918, tous les marchés aux bestiaux et les halles, passèrent sous le contrôle du Ministre de l'Agriculture en application de la Loi sur les animaux de ferme et de leurs produits.

Achats directs. — Au commencement du vingtième siècle les marchés publics et les commissionnaires jouaient un rôle très important dans le commerce de bestiaux au Canada, mais tous les bestiaux vendus ne passaient pas par ces voies. Une bonne partie du commerce allait toujours directement aux bouchers locaux, et plus tard aux abattoirs industriels (*packing plants*) établis à quelque distance des marchés. En ces dernières années, la proportion des animaux "achetés directement" a beaucoup augmenté. Cette tendance à "l'achat direct" a porté sur toutes les catégories de bestiaux, si bien que l'importance des marchés aux bestiaux comme source d'approvisionnement des grands abattoirs a beaucoup diminué (Tableau 3).

TABLEAU 3.—POURCENTAGES ESTIMÉS DES ANIMAUX ACHETÉS DIRECTEMENT PAR RAPPORT AU TOTAL DES ANIMAUX ACHETÉS CHAQUE ANNÉE PAR LES COMPAGNIES CANADIENNES D'ABATTOIRS INDUSTRIELS, 1921-1939(1)

Année	Porcs	Moutons et agneaux	Boeufs et veaux
	%	%	%
1922	59·7	38·9	30·0
1923	61·3	37·6	27·8
1924	60·8	41·2	28·9
1925	60·1	40·1	26·2
1926	63·4	43·0	27·8
1927	67·0	43·0	30·5
1928	67·7	44·9	34·6
1929	68·5	43·4	35·3
1930	69·0	52·6	41·5
1931	64·3	51·4	40·7
1932	66·0	54·6	44·9
1933	71·9	56·5	47·6
1934	71·5	57·1	50·7
1935	75·9	60·5	48·4
1936	76·1	63·3	51·6
1937	77·7	63·3	49·8
1938	82·1	65·8	53·4
1939	83·0	64·8	53·0

(1) Revue annuelle des marchés, ministère fédéral de l'Agriculture.

Changements récents et situation actuelle

Transports par camions. — En ces dernières années, la tendance aux achats directs dont nous venons de parler s'est encore affirmée. Très souvent, ce changement s'associe à un autre facteur nouveau dans le commerce des bestiaux: l'auto-camion. L'expansion de ce moyen de transport a été très rapide, particulièrement en ce qui concerne le transport des bestiaux.

TABLEAU 4.—PROPORTION POUR CENT DES LIVRAISONS PAR CAMIONS SUR LES ARRIVAGES TOTAUX(1)

Année	Boeufs	Veaux	Porcs	Moutons et agneaux
	%	%	%	%
1932	21·52	37·36	24·07	28·93
1933	24·04	36·67	28·54	30·38
1934	25·53	36·98	38·37	34·61
1935	28·79	42·25	44·33	39·27
1936	31·68	44·45	50·64	40·66
1937	31·47	43·15	55·89	41·43
1938	40·95	48·27	62·40	44·91
1939	45·09	50·74	64·13	41·95

(1) Revue annuelle des marchés, Ministère fédéral de l'Agriculture.

En ces dernières années, le Ministère de l'Agriculture a recueilli des chiffres sur le nombre d'animaux portés aux marchés par camions et par chemins de fer; exprimées en pourcentages des arrivages totaux, les expéditions par camions des catégories de bestiaux ont accusé une augmentation rapide de 1932 à 1939 (tableau 4).

Le nombre de porcs transportés par camions aux grands abattoirs n'est connu que pour 1938 et 1939 (tableau 5), mais il est évident que pendant cette période, à l'exception des porcs, ces établissements ont reçu une plus forte proportion de leurs approvisionnements par camion que n'ont fait les marchés à bestiaux.

TABLEAU 5.—POURCENTAGES D'ANIMAUX LIVRÉS PAR CAMIONS SUR LE TOTAL DES ACHATS DIRECTS FAITS PAR LES ABATTOIRS, 1938 ET 1939(1)

Année	Porcs	Boeufs	Veaux	Moutons et agneaux
	%	%	%	%
1938	54·3	60·9	65·8	54·7
1939	55·9	63·8	68·1	55·1

(1) Revue annuelle des marchés, Bureau fédéral de la Statistique.

Cependant le gros pourcentage d'arrivages par camion sur les marchés indique que le camion n'est pas la seule cause de l'augmentation notée dans les achats directs par les abattoirs. Il est évident que le camionnage a stimulé l'achat direct depuis 1930, mais comme les abattoirs ne sont pas les seuls à se servir de camions, il faut croire que le camionnage des animaux n'explique qu'en partie cette tendance aux achats directs, qui a commencé avant que le transport par la route eût pris un développement important.

TABLEAU 6.—ACHATS DE BESTIAUX PAR LES BOUCHERS LOCAUX EXPRIMÉS EN POURCENTAGE DES VENTES TOTALES SUR LES MARCHÉS (1)

Année	Porcs	Boeufs	Veaux	Moutons et agneaux
	%	%	%	%
1921	17·8	13·2	38·2	22·7
1922	15·0	8·5	35·6	21·7
1923	9·0	7·3	35·2	20·3
1924	7·0	8·5	33·9	20·2
1925	5·9	7·7	29·6	18·4
1926	6·3	6·8	25·8	17·6
1927	8·7	5·7	25·7	16·8
1928	14·4	7·4	30·5	19·4
1929	14·7	7·5	29·0	17·2
1930	12·4	9·2	36·5	19·6
1931	14·3	9·1	40·4	19·0
1932	13·9	11·9	41·7	16·6
1933	12·6	12·7	40·1	15·7
1934	11·1	16·7	39·4	15·9
1935	12·6	13·1	33·5	17·1
1936	14·2	12·7	31·0	18·7
1937	15·0	11·1	26·7	18·1
1938	22·9	15·5	31·7	18·7
1939	28·1	14·5	28·6	19·4

(1) Revue annuelle des marchés, Ministère fédéral de l'Agriculture.

Achats par les bouchers locaux sur les marchés canadiens. — Dans les villes où se trouvent des marchés aux bestiaux, les bouchers locaux constituent toujours un débouché assez important pour les animaux propres au commerce local. En général, de 1921 à 1927, les achats faits par ces bouchers sont allés

en diminuant proportionnellement au total des ventes, mais depuis cette dernière année, ils n'ont cessé d'augmenter (tableau 6). En 1939, l'importance de ce débouché pour les animaux des marchés était égale à celle des premières années pour lesquelles il existe des statistiques.

Il est à noter sous ce rapport que les bouchers locaux ne constituent pas un débouché d'importance égale dans toutes les villes. Par exemple, à Montréal, les bouchers prennent une plus forte proportion des bestiaux offerts sur les marchés qu'à Toronto ou Winnipeg (tableau 7). Les causes de cette situation ne sont pas claires, mais elles peuvent se rattacher aux différences de la demande, différences qui sont une caractéristique des populations servies(1). Le fait important est que les bouchers locaux constituent toujours un élément de concurrence sur les marchés canadiens.

TABLEAU 7.—ACHATS DE PORCS PAR LES BOUCHERS LOCAUX EXPRIMÉS EN POURCENTAGE DES VENTES TOTALES SUR LES MARCHÉS DE MONTRÉAL, TORONTO ET WINNIPEG, 1920–1939(1)

Année	Montréal	Toronto	Winnipeg
	%	%	%
1922	37·4	18·4	5·7
1923	31·5	7·3	1·[illegible]
1924	33·2	4·5	1·2
1925	30·0	2·9	1·1
1926	29·2	4·0	1·5
1927	36·5	5·2	1·9
1928	49·8	5·1	4·6
1929	55·6	4·7	10·6
1930	53·2	4·5	7·7
1931	52·4	9·9	4·3
1932	42·2	8·9	8·1
1933	42·9	6·6	3·2
1934	43·3	3·5	4·7
1935	44·8	4·4	5·3
1936	47·4	2·8	3·6
1937	48·6	1·7	2·8
1938	52·2	5·1	11·0
1939	46·5	15·8	11·5

(1) Revue annuelle des marchés, Ministère fédéral de l'Agriculture.

Classement des bestiaux. — La Conférence nationale sur les porcs tenue en 1921 pour étudier les moyens d'améliorer la qualité du bacon canadien recommanda l'établissement de "types modèles" pour le classement des porcs sur pied. Des catégories officielles furent établies et le classement fut entrepris en 1922. Le système de classement adopté avait pour but d'accroître, au moyen d'un système de primes pour les bons animaux et de rabais sur les mauvais, les recettes des cultivateurs produisant des porcs de qualité supérieure. Plus tard, on introduisit un système de classement "au croc" ou "en quartiers". Le classement de tous les porcs vendus par les voies habituelles du commerce est obligatoire aujourd'hui, et chaque cultivateur reçoit un rapport du classement de ses animaux. La publication du prix des porcs à bacon à plusieurs endroits compris dans le rayon de vente de la plupart des producteurs et la connaissance des conditions de classement et des frais de vente, permettent aux cultivateurs de comparer le prix qu'ils peuvent obtenir pour leurs porcs sur les différents marchés, avant que les animaux sortent de la ferme. Il n'est donc plus nécessaire pour le cultivateur d'amener ses porcs au marché central pour profiter de la concurrence. Cette circonstance a donc aidé au développement de la vente directe des porcs.

(1) Les variations extrêmes d'une année à l'autre s'associent généralement à des changements marqués dans les arrivages sur le marché intéressé. La considération la plus importante est l'augmentation ou la diminution générale pendant une série d'années.

On a commencé à classer les agneaux abattus. Des catégories officielles ont été établies par règlement, mais la vente sur cette base est purement volontaire. Il n'existe pas de catégories officielles pour les bœufs ni pour les veaux.

Production. — La production animale croissante dans les provinces des Prairies a été un grand facteur dans le développement de l'industrie animale canadienne. En ce qui concerne les bœufs et les moutons, ces progrès de l'élevage dans l'Ouest dépendaient en grande partie des herbages que l'on pouvait se procurer. Pour ce qui est des porcs, ils peuvent être attribués aux approvisionnements croissants de menus grains et aussi à l'incertitude du rapport de la récolte de blé.

TABLEAU 8.—NOMBRE DE PORCS CLASSÉS PROVENANT DU MANITOBA, DE LA SASKATCHEWAN ET DE L'ALBERTA ET QUANTITÉ POUR CHAQUE PROVINCE EXPRIMÉE EN POURCENTAGE DU TOTAL, 1921–1939 (1)
('000 omis)

Année	Porcs classés provenant de				Pourcentage			
	Manitoba	Saskatchewan	Alberta	Total	Manitoba	Saskatchewan	Alberta	Total
1921	94	56	158	308	30·5	18·2	51·3	100·0
1922	104	123	395	622	16·7	19·8	63·5	100·0
1923	156	199	406	761	20·5	26·1	53·4	100·0
1924	216	361	632	1,209	17·9	29·8	52·3	100·0
1925	260	343	646	1,249	20·8	27·5	51·7	100·0
1926	224	278	604	1,106	20·3	25·1	54·6	100·0
1927	272	283	544	1,099	24·7	25·8	49·5	100·0
1928	243	286	586	1,115	21·8	25·6	52·6	100·0
1929	222	338	682	1,242	17·9	27·2	54·9	100·0
1930	200	315	629	1,144	17·5	27·5	55·0	100·0
1931	269	399	723	1,391	19·3	28·7	52·0	100·0
1932	281	491	1,008	1,780	15·8	27·6	56·6	100·0
1933	244	490	1,032	1,766	13·8	27·8	58·4	100·0
1934	231	491	1,013	1,735	13·3	28·3	58·4	100·0
1935	212	441	954	1,607	13·2	27·4	59·4	100·0
1936	268	570	1,039	1,877	14·3	30·4	55·3	100·0
1937	256	570	986	1,812	14·1	31·5	54·4	100·0
1938	250	217	783	1,250	20·0	17·4	62·6	100·0
1939	327	312	980	1,619	20·2	19·3	60·5	100·0
1940	511	649	1,485	2,645	19·3	24·5	56·2	100·0

(1) Revue annuelle des marchés du Ministère fédéral de l'Agriculture.

En 1921, les trois provinces des Prairies fournissaient 22 pour cent de l'offre totale de porcs canadiens. En 1939, elles en fournissaient 52 pour cent. L'élevage du porc s'est développé plus rapidement que celui de toutes les autres espèces de bestiaux dans les provinces des Prairies, par comparaison au reste du Canada. L'approvisionnement de menus grains (grains autres que le blé) est aussi une des grandes causes de la répartition de la production porcine dans les provinces des Prairies (tableau 8). De 1921 à 1940, cette production a augmenté plus rapidement en Alberta que dans les autres provinces. Au cours de cette période, 56 pour cent des porcs classés dans ces provinces venaient de l'Alberta, 26 pour cent de la Saskatchewan et 18 pour cent du Manitoba.

Répartition et genres d'abattoirs industriels (Packing plants). — Nous avons déjà parlé des débuts de l'industrie de la préparation des viandes au Canada (tableaux 1 et 2). Pendant les premières phases de développement, les plus grands abattoirs de ce genre se trouvaient à Montréal, Toronto et plus tard à Winnipeg. On en trouve maintenant un peu partout sur tout le territoire canadien, à partir de Charlottetown et de Moncton dans l'Est jusqu'à Vancouver dans l'Ouest. L'accroissement de la population dans l'Ouest a créé un débouché pour leurs produits et a fait qu'il est avantageux au point de vue économique, et spécialement dans l'Alberta, de préparer les produits bruts près de la source d'approvisionnement et des marchés. Les faibles taux de transport jusqu'aux ports de mer ont aidé également à ce déplacement de l'industrie vers l'Ouest.

Il y a deux genres d'organisations dans l'industrie des viandes préparées: le type à un seul établissement de dimension variable, et le type à nombreux établissements ou succursales, de grande dimension, s'étendant d'un littoral à l'autre ou du moins sur une grande étendue de territoire. Au Canada, la tendance à l'expansion dans l'industrie des viandes a résulté en une grande distribution des établissements plutôt qu'en leur concentration dans une même région. La concurrence paraît être la raison principale de ce développement.

La courbe des abatages n'a pas été la même pour toutes les catégories de bestiaux. Par exemple, l'industrie des viandes préparées s'est développée dans toutes les provinces des Prairies, et la proportion des porcs tués dans les abattoirs de Winnipeg relativement au total a diminué légèrement, tandis qu'elle augmentait dans les établissements de la Saskatchewan et de l'Alberta, mais la proportion de bœufs, de moutons et d'agneaux abattus dans les établissements de Winnipeg relativement au total a beaucoup augmenté pendant la période allant de 1916 à 1940 (tableau 9).

TABLEAU 9.—RÉPARTITIONS EN POURCENTAGE DES ABATAGES DE BESTIAUX DANS LES PROVINCES DES PRAIRIES, 1916–1940(1)

Année finisant le 31 mars	Porcs			Bœufs et veaux			Moutons et agneaux		
	Manitoba	Saskatchewan	Alberta	Manitoba	Saskatchewan	Alberta	Manitoba	Saskatchewan	Alberta
1916	42	9	49	47	5	48	38	11	51
1917	39	7	54	50	6	44	39	6	55
1918	38	7	55	52	9	39	32	10	58
1919	46	11	43	48	13	39	42	7	51
1920	46	14	40	45	16	39	42	5	53
1921	48	12	40	60	10	30	46	8	46
1922	45	5	50	60	3	37	51	1	48
1923	44	6	50	64	2	34	51	2	47
1924	48	6	46	65	3	32	50	1	49
1925	49	5	46	67	2	31	53	1	46
1926	45	6	49	66	2	32	44	2	54
1927	39	15	46	61	8	31	49	5	46
1928	49	10	41	64	8	28	50	6	44
1929	41	12	47	59	10	31	48	7	45
1930	39	15	46	57	11	32	63	7	30
1931	40	11	49	59	9	32	51	7	42
1932	48	11	42	63	10	27	56	7	37
1933	42	13	45	60	12	27	52	10	38
1934	41	17	42	62	13	25	56	12	32
1935	40	17	43	62	14	24	58	12	30
1936	38	18	44	62	13	25	56	11	33
1937	38	19	43	59	15	26	54	13	33
1938	36	17	47	62	16	22	55	15	30
1939	33	14	53	63	11	26	59	12	29
1940	38	11	51	71	9	20	59	13	28

(1) Division de l'hygiène vétérinaire du Ministère fédéral de l'Agriculture.

Taux du fret. — Une cause de cette situation est le taux favorable des frais de transport sur les produits de porcs abattus, qui a encouragé l'abatage des porcs dans la province d'origine. D'autre part, la plupart des bœufs et moutons sont consommés au Canada même, et il semble qu'il y a moins d'avantage à décentraliser les abatages.

Entre Calgary et Winnipeg, le taux du fret est de 51c. les cent livres depuis 1921. De 1921 à 1938, le taux d'exportation sur le bacon, les jambons et les viandes peu salées était de $1.40 entre Calgary et Montréal et 91c. entre Winnipeg et Montréal. En 1928, le taux a été réduit à $1.23 et à 79c. respectivement, mais le 17 janvier 1938 il a été relevé à $1.27 à partir de Calgray et à 83c. à partir de Winnipeg. De 1921 à 1928, l'expédition d'un porc pesant 200 livres sur pied de Calgary à Winnipeg coûtait $2.29 et l'on pouvait expédier pour le même prix 140 livres de produits d'exportation de Winnipeg à Montréal, tandis que le transport de la même quantité de produits d'exportation expédiée de Calgary

à Montréal coûtait $1.96. Si les frais de préparation étaient les mêmes à Calgary et à Winnipeg, le saleur économisait quelque 33c. par porc en abattant à Calgary de 1921 à 1938. Depuis le 17 janvier 1938, la marge en faveur de Calgary a été d'environ 40c. par porc.

Système d'achat. — L'une des premières considérations pour tous les abattoirs est de se procurer une quantité suffisante d'animaux pour que l'établissement puisse fonctionner économiquement. D'autre part, il faut s'efforcer de tenir le prix des achats assez bas pour pouvoir faire un bénéfice sur la transaction. Les animaux sont achetés sur pied, mais le produit est vendu sous forme de viande abattue. Les acheteurs sont donc des spécialistes ayant suffisamment de formation et d'expérience pour pouvoir évaluer avec exactitude le rendement et la qualité des produits finis que chaque achat peut fournir. Un abattoir industriel, quelle que soit sa dimension, a donc toujours des acheteurs de bœufs, d'agneaux, et tous ces acheteurs sont des spécialistes dans leur domaine. Il entretient des acheteurs salariés à l'établissement, au marché le plus proche, et dans certains cas, aux stations d'achat de campagne, et maintient également des contacts avec les commerçants de la campagne et les commissionnaires qui agissent comme agents sur les marchés les plus éloignés.

La coutume habituelle pour les différentes maisons est d'établir leur programme d'achats pour la semaine à une conférence des principaux administrateurs, le lundi matin, et de confier l'exécution du programme aux chefs du département. A ces conférences on étudie et on passe en revue tous les facteurs qui peuvent exercer une influence sur la situation. Avant de prendre une décision, on prend en considération la demande intérieure et d'exportation, la quantité de stock en frigorifique, les arrivages reçus et les arrivages probables. On établit un budget ou un programme pour la semaine, indiquant le nombre d'animaux à abattre et le prix à payer. Ces renseignements sont transmis aux acheteurs et aux agents acheteurs. Ce programme est suivi aussi fidèlement que possible, mais il peut être modifié à cause de la concurrence faite par les autres abattoirs et à cause des différences qui peuvent surgir dans l'offre des bestiaux ou la demande de produits à mesure que la semaine s'avance.

On calcule immédiatement le prix des animaux abattus chaque jour et on recommande aux acheteurs de ne pas dépasser le chiffre indiqué dans le budget. Il peut être nécessaire de relever ce chiffre pour se procurer le nombre de porcs exigé, ou de l'abaisser si l'offre de porcs est abondante. Lorsque plusieurs acheteurs s'occupent d'acheter la même catégorie de bestiaux, leurs achats sont calculés séparément et comparés l'un à l'autre. Si un acheteur dépense plus que les autres, on lui demande de fournir des explications. On s'efforce ainsi de tenir les dépenses uniformes dans chaque organisation, quelle que soit la source d'approvisionnement.

A tous les établissements, la mesure suprême de l'habileté des acheteurs est le coût des animaux abattus sur les achats de la journée. Il est à noter que c'est là un coût moyen et qu'il peut y avoir de légères différences d'un achat à l'autre. Il faut non seulement que l'acheteur soit un bon juge de bestiaux, mais aussi qu'il sache marchander. Il peut payer trop cher pour certains achats à cause de la concurrence, d'une erreur de jugement ou d'un bon marchandage de la part du vendeur, et il doit s'efforcer constamment de se protéger et de tenir sa moyenne aussi basse que possible en profitant de tous les bons marchés qu'il peut trouver.

Dans l'Ontario, les fabriques de salaisons de porcs vont encore plus loin dans leur tentative de maintenir l'uniformité des prix et du coût des animaux. Une dizaine de ces fabriques envoient par lettre anonyme le coût moyen de leurs porcs pour la semaine au secrétaire de la Chambre de commerce de Toronto, qui établit la moyenne et fait connaître le coût moyen et le coût le plus élevé et le plus bas. Les fabriques qui font partie de ce groupe peuvent ainsi se tenir assez bien en ligne avec leurs concurrents.

Coût des achats de bestiaux. — Nous avons parlé de l'importance du coût de la viande abattue, dans la mesure où il affecte le système d'achat. Les moyens d'établir le coût ne sont pas uniformes pour les différentes catégories de bestiaux. Il est plus facile de calculer le coût des porcs que celui des autres animaux, parce qu'il existe des catégories officielles pour les porcs et parce que l'on n'a pas à tenir compte des frais d'abatage ni des crédits pour les issues. On obtient le prix employé dans ce rapport pour les porcs abattus en divisant le montant d'argent payé pour un groupe d'animaux par le nombre de livres de viande abattue refroidie et en exprimant le résultat en dollars par 100 livres de viande abattue. Ce résultat est de 2 à 3 pour cent plus élevé que le prix du classement "au croc", qui est calculé sur le poids chaud de l'animal avant que la viande soit refroidie.

Dans l'exemple qui suit, nous donnons l'analyse du coût de plusieurs porcs achetés à la fabrique et sur le marché par différentes méthodes. Le tableau fait ressortir l'effet du rendement variable de viande sur le prix de revient de l'animal tué et indique le rapport qui existe entre le coût sur pied, le rendement de viande et le coût de cette viande. Tous les achats ont été faits le même jour.

TABLEAU 10.—EXEMPLES DU COÛT DES PORCS DANS DIFFÉRENTS SYSTÈMES D'ACHAT

Genre d'achat	Nombre de têtes	Poids vif à la fabrique	Montant payé	Prix à la fabrique	Poids abattu froid	Rendement	Prix abattu
	Nombre	lb	$	$	lb	%	$
Direct—							
W.O.C. (Pesés au sortir du wagon)	108	21,540	2,163.43	10.05	16,199	75·2	13.35
Au sortir du camion	83	16,560	1,636.98	9.89	12,234	73.8	13.38
F.B.(¹)	46	9,080	930.31	10.25	6,870	70·6	13.54
Parc à bestiaux—							
W.O.C	437	83,780	8,710 09	10.40	64,664	77·2	13.47
Au sortir du camion	203	40,460	4,029 09	9.96	29,821	73·7	13.51

(¹) Les porcs F.B. (franco-bord) ont été payés à $9.38 à la campagne. Le poids de campagne était de 9,730 lb. Le saleur a payé $17.64 de fret et le poids des porcs arrivés à la fabrique n'était plus que de 9,080 lb.

Il est à noter que cet exemple ne tient pas compte de la qualité des porcs de chaque lot. Les 46 animaux achetés f.b. peuvent contenir une plus grande proportion de sélects (quartiers de la catégorie A) et de bacons (quartiers de la catégorie B1) qu'aucun des autres lots. Si ceci est exact, ces porcs pourraient ne pas revenir plus cher que les autres à la fabrique parce que les animaux de haute qualité rapportent un prix plus élevé pour la viande abattue que les porcs de qualité inférieure.

TABLEAU 11.—PRIX DE PLUSIEURS LOTS DE PORCS ABATTUS CONVERTIS AU PRIX ABATTU DE LA CATÉGORIE DE BASE

Genre d'achat	Nombre de têtes	Coût abattu	Prime ou rabais par 100 lb.	Poids abattu de la catégorie de base du type à bacon
	Nombre	$		$
Direct—				
W.O.C. (Pesés sortant du wagon)	108	13.35	+ .04	13.31
Sortant du camion	83	13.38	+ .21	13.17
F.B. (Franco-bord)	46	13.54	+ .13	13.41
Parc à bestiaux—				
Sortant du camion	203	13.51	+ .22	13.29
W.O.C. (Pesés sortant du wagon)	437	13.47	+ .15	13.32

Comme on connaît le classement de chaque lot de porcs, on peut calculer ce que le prix de la viande abattue aurait été si tous les porcs avaient été classés

du type "à bacon". On obtient le prix de la viande abattue en multipliant le nombre de sélects par la prime d'un dollar par tête, ce qui donne la prime totale, et toutes les catégories sujettes au rabais par le montant du rabais ce qui donne le rabais total par lot. On soustrait alors le total des rabais du total des primes et on divise le montant de la différence en dollars par le poids vif total. Ce résultat est ensuite exprimé en cents par 100 lb. Si c'est un rabais, les cents sont ajoutés au prix abattu ci-dessus; si c'est une prime, ils sont déduits. Les achats analysés au tableau 10 sont convertis de cette manière et présentés au tableau 11.

Rapports du rendement de viande. — Nous avons déjà parlé de la façon dont le système d'achat est établi. Un instrument important dans la détermination des prix est le rapport du rendement de viande. Ce rapport contient une liste des morceaux principaux pour la vente en gros. Le pourcentage de rendement est inscrit et ce pourcentage est calculé aux prix de gros courants et ajouté. On déduit de ce total les frais estimés de préparation et de vente et on détermine le montant net qui peut être payé pour le produit brut. Les rendements peuvent être inscrits en pourcentage du poids vif ou du poids abattu, de façon à montrer la valeur nette de l'animal sur pied ou de l'animal abattu. Une description sommaire du procédé de préparation servira d'exemple. Cette description s'applique aux porcs, car ce sont les animaux les plus importants.

Tous les porcs sont tués, ébouillantés et épilés. Immédiatement après l'épilage, on choisit les animaux qui font de bonnes flèches Wiltshire et on les flambe en les faisant passer par une fournaise spéciale afin d'amollir la couenne pour qu'elle se coupe aisément. Les porcs flambés ne sont pas bien vus sur le marché intérieur, on préfère les porcs ébouillantés. Après le flambage, ces porcs sont remis sur la lisse et préparés comme les autres.

Les porcs sont éventrés et les issues enlevées. Chaque porc est pesé et s'il est acheté sur le classement "au croc", la viande est inspectée par un classificateur du gouvernement. Le foie, le cœur, les boyaux et une certaine quantité de graisse sont récupérés sur le plancher d'abatage après le pesage. Au sortir du plancher d'abatage, tous les porcs sont mis en chambres froides pour le refroidissement car il faut qu'ils soient refroidis parfaitement et dans un état ferme avant le dépeçage. En moyenne, le rendement de viande est d'environ 75 pour cent du poids vif, avant l'abatage à la fabrique et il est en moyenne de 150 livres, poids chaud, pour un porc de 200 livres.

Les flèches Wiltshire sont tirées des porcs déjà flambés et marqués à cet effet. Elles comprennent tout le côté du porc moins la tête et les pieds; on enlève le filet, le lard de panne, les rognons, l'épine dorsale, l'os du cou, l'os de la queue, l'os du bassin, et l'omoplate. Ces sous-produits pèsent en moyenne 22 livres par 100 livres de porc abattu, poids chaud, soit environ 34 livres par porc et le rendement en flèches Wiltshires est d'environ 77.5 pour cent de l'animal abattu, encore chaud, soit environ 116 livres par porc. Le poids des différentes flèches varie de 45 à 75 livres et plus de 65 pour cent des porcs exportés se classent dans la dimension "de bon poids", de 55 à 65 livres.

Les porcs qui n'ont pas été flambés peuvent être écoulés de plusieurs façons différentes. Il existe une certaine demande pour les "porcs de boucherie", c'est-à-dire les porcs qui pèsent de 80 à 100 livres, abattus, avec la tête. Un tiers environ des exportations du Canada se fait sous forme de morceaux. Les porcs qui restent sont dépecés pour le marché intérieur. Dans le commerce de Wiltshire, tout le côté de l'animal est employé. Pour le commerce d'exportation et le commerce intérieur, le même côté est divisé en quatre parties principales: l'épaule, le dos, le ventre et le jambon; le ventre n'est pas exporté. Ces morceaux principaux peuvent encore être divisés ou rognés (parés) de façons différentes et ils peuvent être vendus à l'état frais, cuit, salé et fumé. Les sous-produits comestibles et non comestibles sont mis de côté pendant les opérations de l'abatage, du dépeçage et du rognage ou nettoyage.

La demande pour des différents morceaux ou produits varie. Le problème du saleur est de couper les porcs de telle façon que toute la quantité puisse être utilisée également et que l'on puisse réaliser le plus gros montant possible pour toute la viande après avoir tenu compte des frais de fabrication. Par exemple, les ventres de bonne qualité pourraient être convertis en bacon numéro 1 par un rognage rigoureux ou en numéro 2 par un rognage plus modéré. L'écart qui existe entre les prix du bacon numéro 1 et numéro 2 peut être insuffisant pour justifier ce surcroît de rognage.

Tableau 12.—Valeur estimée des morceaux de porcs pour le commerce intérieur pendant deux jours

Morceaux pour le commerce intérieur	Juin 1936			Octobre 1938		
	Rendement par 100 lb. de poids vif	Prix de gros par lb.	Montant	Rendement par 100 lb. poids vif.	Prix de gros par lb.	Montant
	lb.	cts	$	lb.	cts	$
Epaules	12·85	12½	1.57	13·00	11½	1.49
Dos	11·50	17½	2.01	12·25	19½	2.39
Ventres	8·65	17	1.47	9·00	17	1.53
Jambons	14·35	18½	2.65	14·25	17½	2.50
Côtes découvertes	1·65	6¾	.11	1·45	11	.16
Saindoux	8·45	9	.76	7·75	7½	.58
Rognures	2·00	11	.22	2·20	12	.26
Divers	6·75	4½	.30	7·25	4½	.32
Total	66·20	–	9.09	67·15	–	9.23
Frais moins le crédit			.40			.50
Valeur du rendement de 100 lb., de poid vif			8.69			8.75
Prix sur pied			8.82			8.52
Profits ou perte par cent livres			–.13			+.21

Un moyen d'évaluer le rapport que l'on peut attendre, le prix qui peut être payé pour les porcs sur pied, le prix courant du marché et le bénéfice ou la perte attendus par 100 livres est présenté sous forme sommaire au tableau 12. Le

Tableau 13.—Valeur estimée du rendement de viande de bœuf, os compris, en deux jours

Morceaux	1er jour			2ème jour		
	Rendement en pourcentage du poids abattu	Prix de de gros par lb.	Montant	Rendement en pourcentage du poids abattu	Prix de de gros par lb.	Montant
	%	cents	$	%	cents	$
Hanches courtes	25·4	11	2.80	24·5	10	2.45
Reins longs	20·4	17½	3.57	20·1	21	4.22
Flancs	3·8	7	.28	4·5	6½	.29
Steak du dos	·3	7	.02	·2	6½	.13
Quartier de derrière	49·9	–	6.67	49·3	–	7.09
Paleron	23·7	8	1.90	23·6	8	1.89
Côtes	9·9	15	1.49	10·0	16	1.60
Poitrine	11·9	7½	.89	12·6	7½	.95
Jarrets	4·4	4½	.20	4·4	4	.17
Quartier de devant	49·9	–	4.48	50·6	–	4.61
Viande abattue (Carcasse)	99·8	–	11.15	99·9	–	11.70
Dépense (nette)	–	–	.65	–	–	.65
Rendement net de viande	–	–	10.50	–	–	11.05
Coût de la viande abattue	–	–	10.52	–	–	10.48
Marge	–	–	–.02	–	–	.57

rendement est déterminé d'après des essais et il varie légèrement d'une époque à l'autre. Le prix de gros varie à cause d'une courbe à long terme et doit aussi être modifié pour qu'il soit conforme à la demande des différents morceaux. L'un ou l'autre des morceaux principaux peut encore être divisé ou paré à nouveau et le prix indiqué est le rapport moyen attendu pour les différents morceaux secondaires.

Un type de rendement de viande de bœuf est indiqué au tableau 13. Les rendements en morceaux sont exprimés en pourcentages du poids abattu et la valeur du rendement net représente le montant que l'on estime pouvoir tirer de la vente de 100 livres de bœuf, os compris, et après déduction faite pour les issues et les frais d'abatage et de découpage. Le coût de la carcasse est inclus et la différence représente le bénéfice ou la perte attendus.

Le saleur essaie d'acheter à prix assez bas pour avoir une marge de fonctionnement. Le manque d'approvisionnements et la concurrence de la part des autres fabricants tendent à maintenir cette marge étroite. Si l'offre est abondante, la marge s'élargit. Il y a aussi d'autres facteurs qui influencent les prix, comme nous l'avons déjà vu.

Comparaison du prix payé par les abattoirs pour les animaux achetés directement et par l'entremise des marchés

La vente directe du bétail est un sujet qui a suscité beaucoup de discussion. On a beaucoup parlé de différences de prix entre les animaux vendus directement et par l'entremise des marchés, mais il n'existe que très peu de données sur ce point, sauf aux Etats-Unis[1]. On pourrait se procurer ces données en faisant une enquête sur les fermes des producteurs de porcs ou en consultant les registres des compagnies d'abattoirs. Comme le premier moyen aurait coûté beaucoup plus cher et qu'il aurait peut-être été moins exact, nous avons décidé de nous adresser aux compagnies et nous avons visité à cet effet, en l'automne de 1938, un certain nombre d'établissements à Toronto et Winnipeg pour y recueillir des renseignements sur les prix payés pour les animaux achetés par différents systèmes. En retranchant les frais de transport, ou les frais des marchés en ce qui concerne les animaux vendus par l'entremise des marchés, on a les prix sur la ferme.

Au moment où nous avons recueilli ces renseignements, les porcs étaient vendus sur la base du poids vif et aussi sur celle du poids abattu. La vente des porcs sur pied se faisait d'après différents systèmes, savoir F.B. points de campagne,[2] W.O.C.,[3] au sortir des camions, nourris et abreuvés, et sous réserve de différentes proportions variables de déchet (diminution de poids) et de frais de vente. Les difficultés étaient à peu près les mêmes en ce qui concerne les bœufs et les moutons. Nous nous sommes donc servis du coût des animaux à l'abattoir sur une base de viande abattue, qui nous paraissait être le seul bon moyen de comparaison. Nous avons extrait les données directement des registres des prix coûtants de chaque abattoir après avoir fait une vérification du calcul de ces prix. Il existait des variations considérables aux différents établissements dans la période couverte par ces données, et il en est résulté que la période pour laquelle une comparaison pourrait être faite variait en conséquence.

---

[1] "Local Live Stock Markets in Relation to Corn Belt Hog Marketing", par R. C. Ashby: Station agronomique de l'Illinois, Bulletin N° 408.

"The Direct Marketing of Hogs"—Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, publication diverse N° 222 (voir appendice).

[2] F. B. points de campagne, franco-bord aux points de campagne, l'acheteur paie le fret et est responsable des pertes en cours de route.

[3] W.O.C. weighed off cars (pesés au sortir des wagons) à la fabrique, le vendeur paie le fret et est responsable des pertes en cours de route.

PORCS

Période de quatre mois. — Tous les établissements couverts par cette enquête ont pu nous fournir les registres du prix des porcs pendant les quatre mois de juin, juillet, août et septembre 1938 (tableau 14). Il y avait au total 141,529 porcs dans cet échantillon dont 44,123 avaient été achetés sur les marchés et 96,406 directement à l'abattoir. Le prix moyen par cent livres, sur pied, était de $10.78 pour tous les porcs achetés sur le marché et de $10.88 pour ceux qui étaient achetés directement à l'abattoir. Calculé sur une base de viande abattue, le coût des porcs achetés sur le marché était en moyenne de $14.62 ou de 9 cents par cent livres de plus que celui des porcs achetés directement à l'abattoir, mais après compensation faite pour la différence de catégorie on constate que le prix de base des porcs abattus était d'environ cinq cents de moins que pour les porcs achetés sur le marché.

Il y a dans ce tableau plusieurs autres détails intéressants, dont l'un est la comparaison des prix sur pied et abattus à Toronto et Winnipeg. Toutes deux indiquent que les prix étaient plus élevés à Toronto qu'à Winnipeg pendant cette période, mais quand ils sont réduits sur une catégorie de base les porcs de Winnipeg achetés sur le marché reviennent plus cher à la fabrique que les porcs

TABLEAU 14.— ANALYSE DES ACHATS DIRECTS ET INDIRECTS DE PORCS PAR LES ABATTOIRS À TORONTO ET WINNIPEG PENDANT JUIN, JUILLET, AOÛT ET SEPTEMBRE 1938

		Toronto	Winnipeg	Les deux villes
Achetés sur le marché—				
Nombre de porcs	no.	41.172	2,951	44,123
Prix sur pied	$	10.80	10.46	10.78
Poids moyen sur pied	lb.	202·9	204·4	203·0
Rendement	%	73·78	73·33	73·75
Prix abattu	$	24.64	14.26	14.62
Classement—				
Select	%	40·3	23·8	39·2
Bacon	%	51·4	36·9	50·4
Boucherie	%	5·3	17·7	6·1
Léger	%	0·8	16·9	1·9
Lourd	%	1·5	4·7	1·7
Extra-lourd	%	0·7	0·0	0·7
		100·0	100·0	100·0
PRIX DE BASE DU PORC ABATTU	$	14.44	14.49	14.45
Acheté à l'abattoir—				
Nombre de porcs	no.	73,408	23,998	97,406
Prix sur pied	$	11.00	10.53	10.88
Poids moyen sur pied	lb.	196·2	199·4	197·0
Rendement	%	75·15	74·15	74·90
Prix abattu	$	14.64	14.20	14.53
Classement—				
Select	%	34·7	23·1	31·8
Bacon	%	48·5	45·6	47·9
Boucherie	%	5·5	9·9	5·9
B2, B3 et C	%	6·7	0·0	6·6
Légers	%	1·7	14·9	4·9
Lourds	%	2·3	6·5	3·3
Extra-lourds	%	0·6	0·0	0·5
		100·0	100·0	100·0
PRIX DE BASE DU PORC ABATTU	$	14·54	14·38	14·50

de Toronto, qui avaient été achetés au même endroit. L'examen des pourcentages de classement indiqués au tableau révèle les raisons du changement dans les comparaisons de prix. (*Voir* appendice.)

La différence dans les prix des porcs entre Toronto et Winnipeg, et qui est consignée au tableau 14, est plus faible que d'habitude. On pourrait s'attendre à ce que les prix de Toronto soient d'environ 40 cents plus élevés que ceux de Winnipeg à cause de la différence dans les taux du fret. Une comparaison des prix révèle de grandes fluctuations dans la différence. Pendant les mois de juin, juillet, août et septembre 1938 les arrivages de porcs ont été faibles dans l'Ouest du Canada et la demande dans cette région a fait que les prix se rapprochaient plus de ceux de Toronto.

Achats directs et indirects pendant de plus longues périodes. — Il y a eu des variations d'une semaine à l'autre dans les prix payés pour les porcs achetés directement par les abattoirs et sur les marchés, que dans les écarts entre ces prix. Ces variations sont indiquées pour de plus longues périodes pour les marchés de Winnipeg et de Toronto dans les tableaux 15, 16 et 18.

Dans la comparaison des prix moyens mensuels "abattus" payés par les abattoirs de Winnipeg pour les porcs achetés par différents systèmes pendant la période de janvier 1934 à avril 1938, on a calculé la différence entre les prix payés dans chaque système d'achat direct et le prix payé sur les marchés Union à St-Boniface. (Tableau 15.)

TABLEAU 15.—DIFFÉRENCES ENTRE LES PRIX MENSUELS (VIANDE ABATTUE) PAYÉS (1) POUR LES PORCS ACHETÉS SUR LES MARCHÉS DE ST-BONIFACE ET PAR D'AUTRES SYSTÈMES D'ACHAT—JANVIER 1934 À AVRIL 1938

Période	Prix aux marchés de St-Boniface	Différences mesurées d'après les prix du marché de St-Boniface			
		Porcs du Manitoba directement aux abattoirs		Porcs de la Saskatchewan et de l'Alberta	
		Livrés par camion	Pesés au sortir du wagon	Marchés de l'Ouest	Directement aux abattoirs de Winnipeg
	$	$	$	$	$
1934					
Janvier	10·27	+ .28	− .30	−	+ .23
Février	12.08	+ .12	+ .15	−	+ .39
Mars	11.18	+ .23	+ .71	+ .95	+1.22
Avril	10.59	− .16	− .07	− .22	+ .19
Mai	10.61	+ .22	+ .34	+ .02	+ .42
Juin	11.50	− .04	+ .25	+ .16	+ .33
Juillet	11.32	+ .29	−	+ .65	+ .59
Août	10.23	+ .14	+ .66	+ .46	+ .76
Septembre	10.46	+ .39	+ .74	+ .64	+1.09
Octobre	10.15	− .04	+ .26	+ .10	+ .51
Novembre	9.61	−	+ .31	+ .40	+ .48
Décembre	9.71	+ .01	+ .45	− .06	+ .43
Moyenne	10.64	+ .12	+ .32	+ .31	+ .56
1935					
Janvier	10.30	+ .03	− .15	−	+ .37
Février	10.46	+ .03	+ .29	+ .06	+ .57
Mars	10.43	+ .01	+ .32	+ .36	+ .38
Avril	10.72	+ .13	+ .23	+ .04	+ .49
Mai	11.21	+ .17	+ .14	+ .23	+ .33
Juin	12.36	+ .37	+ .69	+ .33	+ .48
Juillet	11.56	+ .41	+ .83	+ .91	+ .90
Août	12.37	+ .37	+ .76	+ .42	+ .70
Septembre	11.68	+ .27	+ .41	+ .63	+ .75
Octobre	11.32	+ .08	+ .33	+ .57	+ .99
Novembre	10.15	+ .04	+ .65	+ .66	+ .71
Décembre	10.26	+ .03	+ .48	+ .90	+ .32
Moyenne	11.07	+ .16	+ .42	+ .46	+ .58

Il y avait dans cet échantillon 1,428,547 porcs dont 288,135 ont été achetés sur le marché de St-Boniface. Pendant les 52 mois le prix moyen des porcs achetés sur le marché de St-Boniface a été de $11.22, poids abattu. Quelque 77,039 ont été achetés sur les marchés publics de la Saskatchewan et de l'Alberta à un prix moyen qui était de 49 cents plus élevé que le prix de St-Boniface pour les semaines correspondantes. Au total il s'est acheté 337,473 porcs du Manitoba livrés par camion aux abattoirs à un prix moyen de $11.35 ou 13 cents de plus qu'à St-Boniface, tandis que 62,744 porcs du Manitoba achetés W.O.C. aux abattoirs à un prix moyen de $11.57 ont coûté 35 cents de plus qu'à St-Boniface. Il s'est acheté 663,156 porcs de Saskatchewan et d'Alberta directement aux abattoirs au coût moyen de $11.77, soit 54 cents de plus qu'à St-Boniface. Ces prix comprennent les frais de transport et représentent le coût livré à l'abattoir. Pour connaître le montant reçu par les cultivateurs, il

Tableau 15.—Différences entre les prix mensuels (viande abattue) payés (1) pour les porcs achetés sur les marchés de St-Boniface et par d'autres systèmes d'achat—janvier 1934 à avril 1938—*fin*

Période	Prix aux marchés de St-Boniface	Différences mesurées d'après les prix du marché de St-Boniface			
		Porcs du Manitoba directement aux abattoirs		Porcs de la Saskatchewan et de l'Alberta	
		Livrés par camion	Pesés au sortir du wagon	Marchés de l'Ouest	Directement aux abattoirs de Winnipeg
	$	$	$	$	$
1936					
Janvier	11.07	– .01	+ .33	+ .54	+ .36
Février	11.50	+ .16	+ .55	+ .34	+ .30
Mars	11.39	– .23	+ .07	+ .61	+ .13
Avril	11.61	+ .05	+ .34	– .03	+ .22
Mai	11.39	+ .11	+ .21	+ .23	+ .07
Juin	11.69	+ .29	+ .66	+ .51	+ .03
Juillet	12.14	+ .15	+ .31	+ .66	+ .34
Août	12.24	+ .16	+ .63	+ .88	+ .46
Septembre	11.07	+ .10	+ .83	+1.36	+ .67
Octobre	10.41	– .13	+ .44	+ .74	+ .52
Novembre	9.85	– .03	+ .35	+ .60	+ .44
Décembre	10.37	+ .04	+ .65	–	+ .43
Moyenne	11.23	+ .09	+ .45	+ .59	+ .33
1937					
Janvier	10.68	+ .06	+ .19	+ .51	+ .63
Février	10.44	+ .20	+ .22	+ .47	+ .76
Mars	10.87	+ .22	+ .09	+ .38	+ .33
Avril	11.30	– .06	+ .25	+ .45	+ .66
Mai	11.14	– .05	+ .05	+ .27	+ .44
Juin	11.82	–	+ .13	+ .14	+ .47
Juillet	13.14	+ .07	+ .43	+ .01	+ .35
Août	13.60	+ .36	– .10	+ .84	+ .99
Septembre	12.83	+ .38	+ .49	+1.17	+ .86
Octobre	11.15	+ .10	+ .55	+1.18	+1.20
Novembre	10.95	– .13	+ .36	+ .70	+ .56
Décembre	11.18	– .04	+ .21	+ .50	+ .46
Moyenne	11.59	+ .09	+ .24	+ .55	+ .64
1938					
Janvier	11.40	+ .09	+ .19	+ .51	+ .56
Février	11.66	+ .26	+ .31	+ .64	+ .63
Mars	13.07	+ .35	+ .41	+ .57	+ .74
Avril	13.18	+ .02	+ .34	+ .63	+ .99
Moyenne	12.33	+ .18	+ .31	+ .59	+ .73
Moyenne simple, 1934–38	11.22	+ .13	+ .35	+ .49	+ .54

(1) Moyennes des prix payés par les abattoirs de Winnipeg pour les porcs livrés à ces abattoirs. Le signe + (plus) indique une différence en plus et le signe – (moins) une différence en moins.

faudrait déduire du prix du marché la commission pour la vente et les frais du marché.

Les porcs achetés sur les marchés de Saskatchewan et d'Alberta ont coûté plus cher dans 45 des 48 mois pendant lesquels des achats ont été faits sur d'autres marchés. Les porcs du Manitoba livrés aux abattoirs par camions ont coûté plus cher que ceux qui avaient été achetés sur les marchés de St-Boniface pendant 40 mois, moins cher pendant 10 mois et le même prix pendant 2 mois. Les porcs du Manitoba pesés au sortir des wagons aux abattoirs ont coûté plus cher que ceux qui ont été achetés à St-Boniface pendant 48 mois et moins cher pendant 3 des 51 mois pendant lesquels ces transactions ont été enregistrées. Les porcs de Saskatchewan et d'Alberta achetés directement ont coûté plus cher que ceux achetés sur les marchés de St-Boniface dans chacun des 52 mois pour lesquels les données sont présentées.

TABLEAU 16.—DIFFÉRENCES (1) ENTRE LES PRIX PAYÉS PAR UN ABATTOIR DE WINNIPEG POUR LES PORCS À BACON EN VIE AU POINT D'ACHAT, MESURÉES D'APRÈS LES PRIX AU MARCHÉ DE ST-BONIFACE, MENSUELLEMENT DE JANVIER 1934 À AVRIL 1936.

Mois	Prix au marché de St-Boniface	Différences mesurées d'après les prix du marché de St-Boniface: Porcs du Manitoba livrés par camions à la fabrique	Différences mesurées d'après les prix du marché de St-Boniface: Directement de la Saskatchewan et de l'Alberta F.B. aux points de campagne
	$	$	$
1934			
Janvier	7·78	+ .04	− .83
Février	8.71	+ .03	− .47
Mars	8.21	-	− .22
Avril	7.38	-	− .52
Mai	7.47	+ .06	− .49
Juin	8.36	− .01	− .63
Juillet	8.39	−	− .46
Août	7.55	+ .05	− .33
Septembre	7.77	− .04	− .25
Octobre	7.10	+ .04	− .36
Novembre	6.82	− .01	− .47
Décembre	6.85	+ .03	− .47
Simple moyenne	7.70	+ .02	− .46
1935			
Janvier	7.43	+ .03	− .57
Février	7.40	− .02	− .32
Mars	7.47	− .02	− .50
Avril	7.63	+ .01	− .46
Mai	8.18	+ .06	− .65
Juin	8.85	+ .06	− .55
Juillet	8.53	+ .10	− .43
Août	9.00	+ .02	− .24
Septembre	8.37	+ .06	− .17
Octobre	8.08	− .03	− .15
Novembre	7.18	+ .03	− .24
Décembre	7.16	+ .22	− .37
Simple moyenne	7.94	+ .05	− .39
1936			
Janvier	7.97	+ .13	− .57
Février	8.32	+ .21	− .58
Mars	8.23	+ .16	− .63
Avril	8.39	+ .18	− .53
Simple moyenne	8.23	+ .17	− .58
Moyenne—28 mois	7.88	+ .05	− .45

(1) Le signe "+" indique un prix plus élevé au marché de St-Boniface, et le signe "−", un prix plus bas.

Prix pour les porcs achetés directement et indirectement à Winnipeg. — Faute de renseignements, nous n'avons pu convertir sur une même base les prix consignés au tableau 15 d'après les variations de catégorie chez les porcs achetés par les différents systèmes. Il est possible cependant de donner pour une certaine période une comparaison des prix payés pour la catégorie de base au marché de St-Boniface et aux abattoirs pour les porcs du Manitoba livrés par camions, et les prix franco-bord pour les porcs de la Saskatchewan et de l'Alberta expédiés directement aux abattoirs de Winnipeg (tableau 16). Les prix pour les porcs du Manitoba "livrés par camions" variaient un peu en plus ou en moins des prix des marchés pour la même période: la moyenne de 1934 était de 2c. plus élevée; elle était de 5c. plus élevée en 1935, de 17c. pour une période de quatre mois en 1936 et de 5c. plus élevée pour les 30 mois. Les prix f.b. moyens pour les porcs de l'Alberta et de la Saskatchewan étaient régulièrement plus bas que les prix au marché de St-Boniface: la moyenne pour 1934 était de 46c. plus basse, celle de 1935, de 39c. plus basse; elle était de 58c. plus basse pour une période de quatre mois en 1936 et de 45c. plus basse pour les 30 mois.

Le prix du transport (taux du fret) de Calgary à Winnipeg est de 51c. les 100 livres et de 39c. les 100 livres à partir de Saskatoon; il doit donc être en moyenne d'environ 45c. les 100 livres à partir des points d'expédition de l'Alberta et de la Saskatchewan. C'est là le montant de la différence de prix. Il semble donc qu'à l'exception d'autres influences, comme, par exemple, la concurrence entre les acheteurs, les prix aux points de l'Alberta et de la Saskatchewan sont inférieurs par l'équivalent du prix de transport sur les porcs en vie. Il est évident que l'abattoir absorbe le déchet, c'est-à-dire la perte de poids, et les frais autres que ceux du fret, et ces porcs reviennent plus cher à l'abattoir que les porcs achetés dans la localité.

Effet des achats de Winnipeg sur les prix des marchés de la Saskatchewan. — Dans le chapitre précédent et le tableau 16, nous avons vu que les prix des porcs de la Saskatchewan et de l'Alberta, achetés f.b. aux points de campagne, varient d'un mois à l'autre et que la moyenne sur une période de 28 mois était de 45c. inférieure aux prix payés pour les porcs achetés sur le marché de St-Boniface. En théorie, comme les acheteurs de Winnipeg sont toujours un facteur de concurrence dans l'achat des porcs des provinces de l'Ouest, on pourrait s'attendre à ce que les prix payés diffèrent de ceux de Winnipeg par le montant de la différence entre le fret sur le produit exportable à partir des points de l'Ouest jusqu'au port de mer et le fret sur les porcs en vie jusqu'à Winnipeg, plus les frais de transport du produit exportable à partir de là jusqu'à la mer. Toutefois, cette concurrence n'est pas un facteur constant. Elle varie de temps à autre si l'on en juge par les différences de prix consignées au tableau 16. Nous trouvons l'explication de ces différences dans le tableau 17, qui établit la relation entre le montant par lequel les prix de Winnipeg dépassent ceux des marchés de la Saskatchewan pendant une certaine période et le volume des achats faits par un abattoir de Winnipeg.

TABLEAU 17.—RAPPORTS ENTRE LA QUANTITÉ DE PORCS ACHETÉS PAR UN FABRICANT DE WINNIPEG SUR LES MARCHÉS DE LA SASKATCHEWAN ET LA DIFFÉRENCE DE PRIX SUR LES MARCHÉS DE LA SASKATCHEWAN ET DE WINNIPEG, 1937-1938.

Pourcentage de porcs de la Saskatchewan achetés par un fabricant de Winnipeg	Montant par lequel les prix de Winnipeg dépassent ceux des marchés de la Saskatchewan
%	Centins
0— 5·5	24
5·6—11·0	19
11·1—	13

Nous avons constaté que pendant les semaines où les achats hebdomadaires faits sur les marchés de la Saskatchewan par un grand abattoir de Winnipeg étaient de moins de 5.5 pour cent de la quantité de porcs classés et offerts en vente en Saskatchewan, le prix du marché dans cette dernière province était de 24c. inférieur au prix du marché de Winnipeg. Lorsque les achats hebdomadaires de cet abattoir se montaient à 5.6-11.0 pour cent de la quantité de porcs offerts en vente en Saskatchewan, le prix de cette province était en moyenne de 19c. inférieur à celui de Winnipeg. Lorsque ces achats représentaient plus de 11 pour cent de l'offre de porcs en Saskatchewan les prix du marché de la Saskatchewan n'étaient que de 13c. au-dessous de ceux de Winnipeg.

Achats directs et indirects à Toronto pour une période de 83 semaines. — Une comparaison des prix payés pour les porcs livrés par camions, achetés sur les marchés et aux fabriques de Toronto pendant une période de 83 semaines, de janvier 1937 à juillet 1939, est consignée au tableau 18. La quantité de porcs sur lesquels porte cette comparaison était à peu près de 5,000,000. Sur ce nombre, une proportion de moins de 50 pour cent a passé par les marchés Union. Ces porcs ont coûté en moyenne $13.06 par cent livres, viande abattue. Plus de 50 pour cent ont été livrés et vendus directement aux abattoirs à un prix moyen de $12.99 par cent livres de viande abattue. Aucune rectification n'a pu être faite pour la catégorie, mais si l'on suppose que les porcs vendus par les deux systèmes étaient d'une même qualité, il semble que pendant la période couverte par cette enquête les porcs vendus par l'entremise des marchés Union ont obtenu un peu plus que ceux qui étaient vendus directement aux abattoirs avant de soustraire les frais de commission et de marché.

Il y a eu également sur le marché de Toronto des variations considérables d'une semaine à l'autre dans les écarts entre les prix payés pour les porcs achetés de différentes façons. Pendant cette période de 83 semaines, les prix des marchés ont été plus élevés pendant 72 semaines et en moyenne de 20c. par cent livres plus élevés pendant 23 semaines. Les prix obtenus par les deux systèmes de vente ont été égaux pendant deux semaines, tandis que les prix payés pour les porcs livrés directement aux fabriques étaient un peu plus élevés que ceux qui ont été payés sur les marchés pendant neuf semaines.

TABLEAU 18.—COMPARAISON ENTRE LE PRIX HEBDOMADAIRE APRÈS ABATAGE DES PORCS APPORTÉS PAR CAMIONS AUX MARCHÉS ET DIRECTEMENT À L'ABATTOIR. NOMBRE DE TÊTES ET DIFFÉRENCE ENTRE LES PRIX À L'ABATTOIR ET AU MARCHÉ DE TORONTO.

Semaine finissant le	Marché		Abattoir		Différence de prix entre l'abattoir et le marché
	Nombre de têtes	Prix moyen abattu	Nombre de têtes	Prix moyen abattu	
	Nombre	$	Nombre	$	$
1937					
Janvier 2	1,786	12.46	2,518	12.20	− .26
9	2,192	12.01	2,775	11.97	− .04
16	2,360	12.04	3,308	12.00	− .04
23	2,325	11.80	2,850	11.61	− .19
30	2,747	12.05	3,196	11.96	− .09
Février 6	2,220	11.84	2,190	11.57	− .27
13	2,332	11.66	2,894	11.50	− .16
20	1,952	11.38	2,770	11.38	−
27	2,665	11.83	2,956	11.70	− .13
Mars 6	2,065	11.55	2,053	11.44	− .11
13	1,808	11.44	2,235	11.37	− .07
20	2,519	12.00	2,717	11.83	− .17
27	2,532	12.30	3,053	12.13	− .17
Avril 3	2,066	12.44	2,797	12.56	+ .12
10	2,327	12.51	2,256	12.31	− .20
17	2,717	12.35	2,522	12.08	− .27
24	2,632	12.33	2,933	12.21	− .12

TABLEAU 18.—COMPARAISON ENTRE LE PRIX HEBDOMADAIRE APRÈS ABATAGE DES PORCS APPORTÉS PAR CAMIONS AUX MARCHÉS ET DIRECTEMENT À L'ABATTOIR. NOMBRE DE TÊTES ET DIFFÉRENCE ENTRE LES PRIX À L'ABATTOIR ET AU MARCHÉ DE TORONTO.—*fin*

Semaine finissant le	Marché		Abattoir		Différence de prix entre l'abattoir et le marché
	Nombre de têtes	Prix moyen abattu	Nombre de têtes	Prix moyen abattu	
	Nombre	$	Nombre	$	$
1937—*Fin*					
Mai 1	2,243	12.37	3,193	12.24	− .13
8	2,237	12.49	2,953	12.37	− .12
15	2,551	12.18	2,014	12.06	− .12
22	1,895	12.25	2,854	12.15	− .10
29	2,776	12.79	3,186	12.65	− .14
Juin 6	2,800	12.80	2,150	12.29	− .51
13	1,591	12.54	2,289	12.38	− .16
20	2,017	13.11	2,676	12.81	− .30
26	2,107	13.19	2,367	13.02	− .17
Juillet 3	1,723	13.57	1,887	13.53	− .04
10	1,626	14.29	2,269	14.09	− .20
17	1,224	14.27	2,305	14.22	− .05
23	1,401	14.05	1,786	14.09	+ .04
31	1,087	14.63	1,971	14.64	+ .01
Août 6	1,385	14.96	1,911	15.11	+ .15
13	1,505	15.94	2,212	15.41	− .53
21	1,038	15.19	1,712	14.89	− .30
28	1,257	14.46	1,662	14.18	− .28
Septembre 4	1,093	13.98	1,588	13.92	− .06
11	530	14.63	1,435	14.27	− .36
18	1,067	15.03	1,960	14.91	− .12
25	1,185	15.12	2,159	15.02	− .10
Octobre 1	1,829	14.66	2,136	14.47	− .19
8	2,200	14.07	2,365	13.82	− .25
15	2,152	13.18	2,355	13.11	− .07
22	3,227	12.29	2,913	12.05	− .24
29	2,634	11.58	2,217	11.32	− .26
Novembre 6	1,836	11.65	2,122	11.44	− .21
13	1,975	11.80	2,616	11.82	+ .02
20	2,799	11.83	2,930	11.77	− .06
27	2,643	11.66	3,005	11.56	− .10
Décembre 2	2,893	11.58	3,125	11.31	− .27
9	2,909	11.72	3,132	11.58	− .14
16	2,843	11.77	2,870	11.61	− .16
25	1,580	11.76	2,065	11.54	− .22
1938					
Janvier 1	1,716	12.07	2,346	11.97	− .10
8	1,975	12.00	2,553	11.78	− .22
15	2,243	11.76	2,571	11.65	− .11
21	2,133	12.07	2,874	11.87	− .20
28	2,236	12.17	2,880	11.96	− .21
Février 4	2,019	12.29	2,586	12.19	− .10
12	1,770	12.31	2,296	12.19	− .12
19	1,598	12.86	2,980	12.75	− .11
25	1,757	13.02	3,510	12.80	− .22
Mars 4	1,847	13.37	2,592	13.14	− .23
11	1,788	13.24	2,485	13.37	+ .13
19	2,298	13.82	2,768	13.69	− .13
26	2,432	14.18	2,217	13.90	− .28
Avril 2	2,504	14.21	2,832	14.27	+ .06
9	2,033	14.36	2,414	14.15	− .21
16	1,959	13.85	2,382	13.60	− .25
23	2,448	13.77	2,942	13.77	−
30	2,271	13.89	2,676	13.79	− .10
Mai 6	2,172	13.93	2,778	13.85	− .08
13	1,815	14.02	2,446	13.92	− .10
20	2,108	14.19	2,725	14.18	− .01
27	1,824	14.54	2,161	14.45	− .09
Juin 3	1,882	14.96	2,486	14.77	− .19
10	1,377	14.33	1,488	14.37	+ .04
17	1,575	15.01	2,765	15.00	− .01
24	2,025	15.51	1,866	15.50	− .01
Juillet 1	1,619	16.00	1,737	16.01	+ .01
8	1,538	16.24	1,751	16.23	− .01
15	1,426	16.79	1,911	16.71	− .08
22	1,521	17.13	1,986	17.03	− .10
29	2,066	16.47	2,168	16.15	− .32
Grand total	2,182,548	13.06	2,657,518	12.99	− .07

BŒUFS (Bêtes bovines)

Dans une comparaison précédente des prix payés à Toronto et à Winnipeg pour les porcs achetés aux abattoirs et sur le marché (tableau 14), nous avons pu faire compensation pour les différences de qualité. Nous avons essayé d'en faire autant pour les bœufs, mais le système de classement employé à Winnipeg n'était pas tout à fait le même qu'à Toronto, et il a été impossible d'établir un chiffre combiné pour Toronto et Winnipeg. Pour chaque marché nous nous sommes procuré les prix d'après les achats effectués pendant les trois mois d'août, septembre et octobre 1938. De même que pour les porcs, l'écart entre le prix payé pour les bœufs achetés directement et pour ceux qui étaient achetés sur le marché a varié d'une semaine à l'autre.

Lorsque nous avons analysé les données recueillies sur les achats de bœufs à Winnipeg, nous avons constaté que pour chaque maison le coût moyen des bœufs achetés sur les marchés était un peu plus élevé que celui des bœufs achetés directement à l'abattoir. Trois maisons étaient représentées dans cet échantillon. Une simple moyenne du prix de revient pour ces abattoirs des bœufs achetés sur le marché se monte à $8.14, tandis qu'elle est de $7.89 pour les bœufs achetés directement à l'abattoir (tableau 19). Pendant cette période, le prix des bœufs achetés sur les marchés était de 25c. par 100 livres plus élevé que pour les bœufs achetés directement. Lorsque les rabais pour les catégories (voir appendice II, tableau B) sont ajoutés à ces moyennes, on trouve que les prix de base sont de $11.61 pour les achats sur les marchés et de $11.39 pour les achats à la fabrique, ce qui réduit la différence à 22c. par cent livres.

Tableau 19.—Analyse des achats directs et indirects de bœufs à Winnipeg, en août, septembre et octobre 1938

—	Achetés sur les marchés	Achetés à la fabrique
Nombre de têtes.....Nombre	5,187	1,555
Poids vif moyen.....lbs.	860	838
Poids abattu moyen.....lbs.	440	427
Rendement.....%	51·16	50·91
Prix vif moyen.....$	4.22	4.05
Prix abattu moyen.....$	8.14	7.89
Prix abattu moyen.....$	11.61	11.39
Classement—*	%	%
Bœufs et génisses;—		
Bons.....	0.13	0.45
Assez bons.....	0.55	0.32
Moyens.....	9.00	9.04
Passables.....	49.70	42.29
Communs.....	27.76	32.28
A conserves.....	5.26	9.49
Osseux.....	0,68	1.03
Jeunes vaches;—		
Bonnes.....	–	0.19
Moyennes.....	0.92	0.84
Vaches;—		
De choix.....	2.97	1.48
Bonnes.....	–	–
Moyennes.....	0.08	0.71
Passables.....	1.39	1.23
Ordinaires.....	1.51	0.65
A conserves.....	0.06	0.00

*La qualité des achats aux deux sources est à peu près égale. Les calculs basés sur les différences de prix entre les catégories montrent que si la qualité avait été exactement comparable, le prix abattu à l'une ou l'autre source n'aurait varié que de 3c par 100 livres de viande abattue (Voir appendice II, tableau B).

A Toronto, pendant cette période, il y avait aussi une différence dans ce rapport entre les prix, car les bêtes bovines achetées ailleurs que sur le marché ont été payées 7c. de moins les 100 livres, poids abattu, que celles qui étaient

achetées sur les marchés (tableau 20). A Toronto, il y avait plus de 50 catégories différentes employées pour les bœufs.

TABLEAU 20.—DIFFÉRENCES ENTRE LES PRIX PAYÉS PAR CENT LIVRES DE BŒUF ABATTU PAR LES ABATTOIRS À TORONTO, SUIVANT LE SYSTÈME D'ACHAT MESURÉES D'APRÈS LE PRIX PAYÉ AUX MARCHÉS UNION, AOÛT, SEPTEMBRE ET OCTOBRE 1938.

Mois	Points de campagne		Au sortir des camions		Points de l'Ouest		Total	
	Nombre de têtes	Différences de prix	Nombre de têtes	Différences de prix	Nombre de têtes	Différences de prix	Nombre de têtes	Différences de prix
		Cents		Cents		Cents		Cents
Août........	3,243	+ 3	1,774	− 13	2,978	− 59	7,995	− 23
Septembre........	3,426	+ 12	1,788	− 3	2,270	− 1	7,484	+ 5
Octobre...........	4,109	− 3	2,161	− 19	2,897	+ 17	9,167	− 1
Trois mois........	10,778	+ 3	5,723	− 12	8,145	− 16	24,646	− 7

Le signe + indique un prix plus élevé que celui du marché; le signe −, un prix plus bas.

Nous avons comparé les prix de Toronto au moyen d'un système employé par les abattoirs, qui indique si les bœufs achetés dans la localité, aux points de campagne ou aux points de l'Ouest, étaient meilleur marché ou plus chers que ceux qui étaient achetés sur le marché, sur une base de qualité égale.[1] Une inspection des différences mensuelles consignées au tableau 20 indique que le rapport entre les prix directs et indirects varie de temps à autre. Les prix des achats directs n'ont aucune tendance à être régulièrement plus élevés ou plus bas que les prix du marché.

Nous nous sommes procuré également aux abattoirs de Toronto des chiffres couvrant les 12 mois de 1937-1938, touchant les prix payés pour les bœufs sous les différents systèmes d'achat. Une analyse des données est consignée au tableau 21. Les bœufs achetés sur les marchés étaient d'un prix plus élevé en moyenne que les bœufs aux points de campagne, aux abattoirs ou aux points de l'Ouest.

TABLEAU 21.—DIFFÉRENCES DANS LES PRIX PAYÉS PAR 100 LIVRES DE BŒUF ABATTU PAR LES ABATTOIRS DE TORONTO, D'APRÈS LA MÉTHODE D'ACHAT, MESURÉES D'APRÈS LES PRIX PAYÉS AU MARCHÉ UNION PENDANT LES DOUZE MOIS DE 1938.

Aux points de campagne		Livrés par camions		Aux points de l'Ouest	
Nombre de têtes	Différence	Nombre de têtes	Différence	Nombre de têtes	Différence
	Cents		Cents		Cents
41,200	− 5	25,339	− 12	14,407	− 12

La différence moyenne de prix accumulée entre les bœufs de la même qualité achetés aux points de campagne et sur les marchés était de 5c. par 100 livres de viande abattue. Le prix payé pour les bœufs achetés à la fabrique et aux points de l'Ouest était en moyenne de 12c. de moins que le prix du marché. Dans tous les cas, les bœufs achetés ailleurs que sur le marché ont coûté aux fabricants en moyenne moins que ceux qui ont été achetés sur le marché.

MOUTONS ET AGNEAUX

Nous nous sommes procuré pour les différentes périodes des renseignements sur les prix payés pour les moutons et les ageaux par les abattoirs de Toronto et de Winnipeg. Les méthodes employées pour le calcul du coût des animaux et pour le classement diffèrent d'une compagnie à l'autre, mais elles permettent

[1] La méthode employée pour calculer cette différence est expliquée dans l'appendice.

cependant de faire une comparaison du coût de la viande d'agneau abattue dans les catégories de base, entre les achats sur le marché et les achats directs pour les périodes consignées au tableau 22.

Les agneaux sur lesquels portaient cette comparaison étaient au nombre de 85,150 à Toronto, dont 58 pour cent avaient été achetés sur les marchés, et de 42,335 à Winnipeg, dont 26 pour cent avaient été achetés sur les marchés. Le prix payé par les abattoirs de Toronto sur la base de la viande abattue, pour les achats faits sur les marchés était en moyenne de $1.25 les cent livres de plus que pour les agneaux locaux achetés directement à l'abattoir. A Winnipeg, cependant, les agneaux qui étaient achetés sur les marchés ont coûté en moyenne 7c. de moins par cent livres que ceux achetés à l'abattoir local. Il convient de faire remarquer ici que les chiffres pour Winnipeg et Toronto ne couvrent pas la même période de temps, ce qui explique jusqu'à un certain point la différence constatée entre les prix moyens dans les deux villes.

Tableau 22.—Analyse des achats directs et indirects d'agneaux à Toronto d'octobre 1937 à mai 1938 inclusivement, et à Winnipeg pour septembre et octobre 1938.

Système d'achat	Toronto		Winnipeg	
	Nombre de têtes	Prix abattu, catégorie de base(1)	Nombre de têtes	Prix abattu, catégorie de base(1)
	Nombre	$	Nombre	$
Marchés	49,443	14.75	11,127	13.97
Direct—local	35,707	13.50	28,956	14.04
—extérieur	-	-	2,252	13.71

(1) Prix moyen qui aurait été payé si tous les agneaux achetés avaient été de la catégorie "de base", c'est-à-dire bons ou de choix, selon les systèmes de classement.

L'examen du coût quotidien des agneaux inscrits dans les registres des différentes compagnies indique une différence beaucoup plus grande entre les différentes méthodes d'achat qu'entre les autres catégories de bestiaux. Les fluctuations de prix d'un jour à l'autre étaient également plus marquées que chez les porcs ou les bœufs. Les animaux achetés directement ne revenaient pas toujours moins cher que ceux qui étaient achetés sur le marché pendant l'espace de temps couvert par le tableau, et les données fournies par les différentes compagnies, qui n'ont pu être utilisées parce qu'elles n'étaient pas comparables, indiquent que pour d'autres périodes le rapport était l'opposé de celui qui est indiqué au tableau 22.

Comparaison des recettes des cultivateurs pour les bestiaux vendus directement et par l'intermédiaire des marchés

Quand on compare les recettes des cultivateurs pour les bestiaux vendus directement aux abattoirs et par l'entremise des marchés, il est nécessaire de soustraire les frais encourus entre la ferme et l'abattoir du prix payé par l'abattoir. Les frais de transport sont à peu près les mêmes dans les deux cas, mais lorsque les bestiaux sont vendus par l'intermédiaire du marché, il y des frais supplémentaires. Ce sont les frais de cour (*yardage*), les commissions et les autres frais pour les services, comme le déchargement, la répartition des paiements, l'alimentation et l'abreuvage. Certains de ces frais, qui varient d'un marché à l'autre, sont indiqués à l'appendice. Les frais de cour et de commission par tête varient de 26 à 28c. pour les porcs, de $1.00 à $1.32 pour les bœufs et de 21 à 27c. pour les moutons. Ceci se monte à environ 18c. par 100 livres de viande abattue pour les porcs, 22c. par 100 livres de viande abattue pour les bœufs donnant 500 livres de viande, et à environ 51c. par 100 livres de viande abattue pour les agneaux donnant 45 livres de viande. L'alimentation

et l'abreuvage, lorsqu'ils sont nécessaires, sont comptés aux taux fixés par la compagnie des marchés. Lorsqu'un wagon de bestiaux sur pied est vendu pour le compte de plus de deux propriétaires, on compte un petit montant pour la répartition des paiements.

Résumé

Avant 1870 ou à peu près les bestiaux vendus au Canada étaient abattus sur les fermes dans des abattoirs locaux. Lorsque le commerce s'est développé en raison de l'agrandissement des centres urbains et de l'ouverture de débouchés d'exportation pour les animaux sur pied, les abattoirs industriels (*packing plants*) et les marchés à bestiaux ont fait leur apparition. Ces derniers, qui servaient de points de concentration, sont devenus également des centres importants de vente et un nombre toujours croissant d'animaux a été vendu par leur entremise pendant quelque temps. Plus tard, après l'établissement d'abattoirs industriels dans les régions de production, l'offre de taux spéciaux pour l'exportation, l'amélioration des chemins et l'entrée en scène du camion, l'inverse s'est produit et un volume croissant d'animaux est allé directement aux abattoirs industriels.

Lorsque la quantité d'animaux dirigés sur les marchés a diminué, les cultivateurs ont commencé à craindre que la concurrence ne soit insuffisante pour qu'ils puissent obtenir des prix raisonnables; ils craignaient également que les achats directs ne donnent aux abattoirs un avantage pour établir les prix. Quelques-uns d'entre eux étaient d'avis que les marchés finiraient pas disparaître, que toutes les ventes se feraient par la méthode directe et que les abattoirs industriels seraient encore plus qu'autrefois en mesure de profiter de la situation.

Il serait difficile sinon impossible de déterminer l'effet que pourrait avoir la suppression complète des marchés, mais il nous a paru qu'une comparaison des prix payés pour les bestiaux vendus par l'intermédiaire des marchés et pour ceux qui sont vendus directement aux abattoirs, pendant une période de mois ou d'années, pourrait être utile. C'était là le but de cette enquête.

Différentes méthodes s'offraient à nous pour la poursuite de cette enquête. Celle que nous avons choisie est basée sur une analyse des achats effectués par des abattoirs représentatifs. Nous pouvions ainsi recueillir avec un minimum de frais les notes d'un très grand nombre de transactions. Le résultat représente le prix payé par l'abattoir pour les animaux achetés sur différentes bases. Les cultivateurs n'ont qu'à soustraire les frais connus pour convertir ces résultats en recettes nettes sur la ferme.

Sur 73,408 porcs achetés directement par les abattoirs de Toronto pendant les quatre mois allant de juin à septembre 1938, le prix moyen payé pour la viande abattue, après redressement ou égalisation pour les différences de catégorie, était de 10c. de plus par cent livres que pour 41,172 porcs achetés sur le marché. A Winnipeg, pour un nombre un peu moins élevé, les résultats ont été l'opposé—les porcs du marché ont coûté 11c. de plus par cent livres que les porcs achetés directement. Lorsque l'on a combiné les achats dans les deux villes, les porcs achetés directement rapportaient en moyenne 5c. de plus par cent livres que ceux qui étaient achetés sur le marché (tableau 14).

Sur un échantillon de 1,428,547 porcs achetés par les abattoirs pendant la période écoulée entre janvier 1934 et avril 1938, à Winnipeg, le prix moyen des porcs achetés directement de différentes régions et sur différentes bases était plus élevé que le prix des porcs achetés sur les marchés de St-Boniface (tableau 15). Le rapport variait d'un mois à l'autre et parfois la comparaison favorisait les achats sur les marchés. Aucun redressement pour les différences de catégorie n'a pu être fait dans cette comparaison.

Une comparaison des prix payés par un abattoir pour des porcs de la même catégorie (catégorie à bacon), (1) achetés sur le marché de St-Boniface, (2) achetés à l'abattoir même et livrés par camion, (3) achetés franco-bord aux

points de campagne en Saskatchewan et en Alberta pendant la période écoulée entre janvier 1934 et avril 1936, indique que les porcs livrés par camion et achetés directement coûtaient 5c. par cent livres de plus que les porcs pris sur les marchés de St-Boniface, tandis que les porcs de la Saskatchewan et de l'Alberta achetés f.b., points de campagne, coûtaient 45c. les cent livres de moins que les prix de St-Boniface (tableau 16). La différence dans ce dernier cas représente approximativement les frais moyens de transport pour ces porcs à Winnipeg. On peut conclure de ces chiffres que la concurrence pour les porcs pendant la période en considération a obligé les abattoirs de Winnipeg à absorber le déchet, c'est-à-dire la perte de poids, et les autres frais, en plus du transport. Ceci peut expliquer pourquoi les porcs de la Saskatchewan et de l'Alberta coûtent plus livrés à l'abattoir (tableau 15) que les porcs achetés sur d'autres bases et provenant d'autres régions.

Sur l'achat de près de 5,000,000 de porcs livrés par camion à Toronto pendant la période écoulée entre janvier 1937 et juillet 1938, les abattoirs ont payé $13.06 les cent livres, viande abattue, pour ceux qui étaient achetés par l'entremise du marché, et $12.99 pour le reste, livré directement à l'abattoir. Les prix du marché étaient plus élevés que les prix à l'abattoir pendant 72 semaines sur les 83 semaines considérées dans cette comparaison, et de 20c. plus élevés en moyenne les cent livres pendant 23 semaines. Il n'a pas été possible de faire des redressements pour les différences de catégorie dans cette comparaison (tableau 18).

Pour les bœufs achetés à l'abattoir à Winnipeg, les abattoirs ont payé $7.89 les cent livres, viande abattue, contre $8.14 pour ceux qui étaient achetés sur le marché pendant les trois mois d'août, de septembre et d'octobre 1938 (tableau 19). La différence, qui était de 25c., a été réduite à 22c. après redressement fait pour les différences de catégorie. A Toronto, pendant la même période, le rapport était le même—les bœufs achetés directement à l'abattoir ont coûté en moyenne 7c. par cent livres de moins que ceux qui étaient achetés sur le marché (tableau 20). Une même comparaison portant sur 12 mois de 1937-38 indique que les bœufs achetés directement à Toronto coûtent moins cher que les mêmes animaux achetés par l'entremise du marché (tableau 21).

Les abattoirs industriels de Toronto ont payé $1.25 de plus les 100 livres, viande abattue, pour les agneaux achetés sur les marchés de Toronto que pour les agneaux locaux livrés directement à leurs abattoirs. A Winnipeg, cependant, les abattoirs ont payé 7c. par 100 livres de moins, viande abattue, pour les agneaux achetés sur le marché que pour les agneaux locaux livrés directement à la fabrique. Les moyennes de Toronto couvrent les huit mois d'octobre 1937 à mai 1938, et les moyennes de Winnipeg, les deux mois de septembre et octobre 1938.

Enfin, il appert que pendant la période couverte par cette enquête, les prix payés pour les animaux achetés par les différentes méthodes alternatives pour lesquelles des comparaisons ont été faites, variaient beaucoup, aussi bien sur le marché même qu'entre les différents marchés. On ne peut donc pas dire que les abattoirs ont payé régulièrement plus pour les animaux achetés sur une base que sur l'autre. Il semble cependant que si l'on déduit les frais de vente des ventes faites par l'entremise du marché pour déterminer le rapport net aux cultivateurs, le résultat en ce qui concerne les porcs est en faveur de la vente directe. En ce qui concerne les bœufs les avantages sont moins concluants, mais ils favorisent plutôt la vente directe. En ce qui concerne les agneaux et les moutons le peu de durée de la période pour laquelle nous avons eu des renseignements et les différences excessives qui ont été constatées nous empêchent de tirer des conclusions générales.

APPENDICE I

L'emploi de différences de classement pour redresser ou égaliser le prix moyen des porcs abattus

La comparaison des prix de la viande abattue présentés au tableau 14 était faussée à cause de la différence qui existe dans la qualité des porcs achetés à l'abattoir et au marché. Par exemple, il est clair que le prix moyen, viande abattue, pour un échantillon de porcs, tous classés "Selects", ne peut être comparé au prix de la viande abattue pour un échantillon de porcs dont la moitié est classée "Select" et le reste "Légers".

Le prix abattu de base, consigné au tableau, est le résultat d'égalisations ou de redressements faits afin d'égaliser les différences dans la qualité des porcs achetés à la fabrique et au marché.

Tous les prix ont été réduits sur le prix de base, c'est-à-dire la catégorie B-1 ou à bacon, en déduisant la prime pour les porcs de la catégorie A ou Select, et en ajoutant les rabais dans les cas des catégories inférieures. Nous nous sommes servis des primes réelles et des rabais approximatifs. Les rabais sont la moyenne qui avait cours à l'époque aux différentes fabriques.

Dans le tableau A, les différences ont été multipliées par la quantité en pourcentage des différentes catégories dans chaque échantillon. Lorsque l'on fait le total de ces rabais ou de ces primes, le résultat obtenu à Toronto est une prime plus élevée par tête sur les animaux achetés par l'entremise des marchés que sur ceux achetés à l'abattoir; à Winnipeg, il y a un rabais qui est plus élevé pour les achats effectués au marché. Pour les villes combinées, le rapport est le même qu'à Toronto.

TABLEAU A.—MOYEN D'ÉGALISER LES PRIX DES PORCS ABATTUS PAR LES DIFFÉRENCES DE CLASSEMENT

Catégorie	Rabais ou prime par porc	Toronto		Winnipeg		Deux villes	
		Pourçentage de catégorie	Prime ou rabais	Pourcentage de catégorie	Prime ou rabais	Pour centage de catégorie	Prime ou rabais
	$	%	$	%	$	%	$
Achetés par l'entremise du marché—							
Select	+ 1.00	40·3	+40.30	23·8	+23.80	39·2	+39.20
A bacon	Basic	51·4	-	36·9	-	50·4	-
B2, B3 et C	— .90	-	-	-	-	-	-
De boucherie	— 1.00	5·3	— 5.30	17·7	—17.70	6·1	— 6.10
Légers	— 2.00	0·8	— 1.60	16·9	—33.80	1·9	— 3.80
Lourds	— 1.50	1·5	— 2.25	4·7	— 7.05	1·7	— 2.55
Extras	— 2.50	0·7	— 1.75	-	-	0·7	— 1.75
Prime ou rabais par 100 porcs	-	100·0	+29.40	100·0	—34.75	100·0	+25.00
Prime ou rabais par 100 livres	-	-	+ .20	-	— .23	-	+ .17
Achetés a la fabrique—							
Select	+ 1.00	34·7	+34.70	23·1	+23.10	31·8	+31.80
A bacon	Basic	48·5	-	45·6	-	47·9	-
B2, B3 et C	— .90	6·7	— 6.03	-	-	5·0	— 4.50
De boucherie	— 1.00	5·5	— 5.50	9·9	— 9.90	6·6	— 6.60
Légers	— 2.00	1·7	— 3.40	14·9	—29.80	4·9	— 9.80
Lourds	— 1.50	2·3	— 3.45	6·5	— 9.75	3·3	— 4.95
Extras	— 2.50	0·6	— 1.50	-	-	0·5	— 1.25
Prime ou rabais par 100 porcs	-	100·0	+14.82	100·0	—26.35	100·0	+ 4.70
Prime ou rabais par 100 livres	-	-	+ .10	-	— .18	-	+ .03

Avant de convertir le prix moyen de la viande abattue au prix de base, il est nécessaire de convertir la prime par porc à la prime par 100 livres de poids abattu. Il y a environ 150 livres de viande abattue par porc, par conséquent, la prime par 100 livres équivaut à $^{100}/_{150} \times$ prime par tête. Afin de convertir le prix moyen de la viande abattue au prix de base, il est nécessaire de soustraire la prime ou d'ajouter le rabais au prix moyen abattu. Le chiffre qui résulte est le prix de base pour les porcs de la catégorie à bacon ou B-1.

APPENDICE II

Emploi des différences de classement pour égaliser le prix moyen des bœufs abattus à Winnipeg

Le prix des bœufs est établi au moyen d'un rabais sur la catégorie supérieure, qui se compose des jeunes bœufs (*baby beef*). Pour comparer les prix de Winnipeg, nous avons suivi une méthode très semblable à celle dont on se sert pour égaliser les prix des porcs. Les rabais moyens ont été multipliés par le pourcentage dans chaque catégorie. On a fait l'addition de ces produits pour obtenir le rabais en cents par 100 livres de bœuf abattu.[1] Le rabais s'est monté à $3.47 par 100 livres sur les achats faits au marché et $3.50 sur les achats faits à l'abattoir, soit une différence de 3 cents par 100 livres.

TABLEAU B.—COMPARAISON DE LA QUALITÉ DES BŒUFS ACHETÉS AUX MARCHÉS ET AUX ABATTOIRS PAR LES ABATTOIRS DE WINNIPEG, AOÛT, SEPTEMBRE, OCTOBRE 1938.

Classement(2)	Rabais par lb.	Marché		Local	
		Catégories	Produit	Catégories	Produit
	Cents	%	Cents	%	Cents
Bœufs et génisses—					
De choix	2½	–	–	–	–
Bons	2½	0·13	0.32	0·45	1.12
Bons moyens	2½	0·55	1.37	0·32	0.80
Moyens	2¾	9·00	24.75	9·04	24.86
Passables	3¼	49·70	161.53	42·29	137.44
Ordinaires	3½	27·76	97.16	32·28	112.98
A conserves	4¼	5·26	22.36	9·49	40.33
Osseux	7¼	0·68	4.93	1·03	7.47
Jeunes vaches—					
Bonnes	4¼	–	–	0·19	0.81
Moyennes	4¼	0·92	3.91	0·84	3.57
Passables	4¾	–	–	–	–
Vaches—					
De choix	4¾	2·97	14.11	1·48	7.03
Bonnes	4¾	–	–	–	–
Moyennes	5¼	0·08	0.42	0·71	3.73
Passables	5¼	1·39	7.30	1·23	6.46
Ordinaires	5¾	1·51	8.68	0·65	3.74
A conserves	6¾	0·06	0.41	–	–
Total	–	100·00	347.25	100·00	350.34 347.25
Différence en cents par 100 livres					3.09

(1) Pour être exacte au point de vue statistique cette méthode devrait reconnaître le poids des viandes abattues, mais comme ce poids n'était pas connu et comme les pourcentages des catégories à gros rabais étaient très faibles, nous n'avons pas tenu compte de ces détails.

(2) Catégorie de base, avec une différence de 0, est "Baby Beef."

NOTE.—"Produit" égale "rabais" multiplié par "% de catégories."

APPENDICE III

Mode de calcul des différences de prix sur les bœufs abattus à Toronto

L'exemple suivant (tableau C) indique la méthode suivie pour savoir si les bœufs achetés aux abattoirs, aux points de campagne ou venant de l'Ouest sont meilleur marché ou plus coûteux que les bœufs achetés sur le marché.

Tableau C.—Calcul des différences de prix des bœufs abattus, achetés aux marchés ou aux fabriques

Catégorie	Nombre de têtes	Poids habillé par par 100 lb.	Prix par 100 lb.	Montant payé
			$	$
Achetés sur le marché—				
De choix	2	10	7.00	70.00
"	3	15	8.00	120.00
"	4	20	9.00	180.00
Total	–	45	–	370.00
Moyenne par cent liv	–	–	–	8.22
Achetés à l'abattoir				
De choix	3	15	6.00	90.00
"	4	20	9.00	180.00
"	1	5	8.00	40.00
Total	–	40	–	310.00
Moyenne par cent liv	–		–	7.75
Différence hebdomadaire dans les moyennes.	–		–	– 0.47

Dans cet exemple, on suppose que trois lots de bœufs ont été achetés à chaque source aux prix indiqués. On suppose en outre que le poids moyen de la viande abattue est de 500 livres par bœuf. On additionne le poids total de la viande abattue de chaque lot, on le multiplie par le prix moyen et on l'inscrit dans la colonne du "montant payé". On divise ensuite les totaux pour connaître les prix moyens à l'abattoir et au marché. Dans l'exemple indiqué, le résultat montre que les huit bœufs achetés aux abattoirs ont coûté 47c. les 100 livres de moins que ceux qui avaient été achetés sur le marché. La différence est marquée du signe "—" (moins) pour indiquer que le prix payé à l'abattoir pour les bœufs était moins élevé que le prix du marché. Lorsque c'est l'opposé qui a lieu, la différence moyenne est marquée du signe "+" (plus). On complète ensuite le calcul pour chaque catégorie.

Ainsi donc, dans la pratique actuelle, les prix payés pour chaque catégorie achetée à la campagne, que ce soient des animaux de la localité ou venant de l'Ouest, sont comparés avec la même catégorie de bœufs du marché. La comparaison ne porte donc pas simplement sur la différence entre la moyenne pour les points de campagne et ceux de l'Ouest et la moyenne pour les marchés, mais elle tient compte des catégories et du nombre de têtes dans chaque catégorie.

Pour compléter la moyenne pour l'achat d'une semaine, on multiplie le nombre de têtes dans chaque catégorie par la différence moyenne (dans l'exemple, 8 × 47). On fait ensuite le total de ces produits, en tenant compte des signes, et l'on établit une moyenne pour toutes les catégories. La moyenne hebdomadaire est en plus ou en moins suivant le nombre relatif de bœufs dans les catégories et l'échelle des différences de prix.

On tient un total cumulatif d'une semaine à l'autre en multipliant les différences moyennes hebdomadaires par le nombre de têtes et l'on procède exactement comme dans le calcul basé sur les différentes catégories (tableau D).

TABLEAU D.—CALCUL DES DIFFÉRENCES CUMULATIVES D'APRÈS LES DIFFÉRENCES HEBDOMADAIRES

Semaine finissant le	Acheté aux fabriques					Acheté aux points de campagne				
	Nombre de têtes	Poids abattu par 100 lb.	Différence hebdomadaire	Produit		Nombre de têtes	Poids abattu par 100 livres	Différence hebdomadaire	Produit	
				+	–				+	–
			$	$	$			$	$	$
2 sept.	9	45	+ .10	4.50		8	40	– .05	–	2.00
9 "	10	50	– .05	–	2.50	7	35	– .04	–	1.40
16 "	7	35	+ .01	.35	–	6	30	+ .02	.60	–
23 "	8	40	+ .02	.80	–	5	25	– .06	–	1.50
30 "	4	20	+ .15	3.00	–	3	15	+ .03	.45	–
Total............	–	190	–	+8.65	–2.50	–	145	–	+1.05	–4.90
Différence	–	–	–	+6.15	–	–	–	–	–	–3.85
Moyenne de cinq semaines par 100 lb..............	–	–	–	+ .03	–	–	–	–	–	– .03

APPENDICE IV

Comparaison des achats directs et indirects aux États-Unis

Une analyse de 675,301 porcs achetés par les abattoirs aux Etats-Unis indique que les prix payés pour les porcs achetés directement étaient plus élevés que pour les porcs achetés aux marchés publics (tableau E).

TABLEAU E.—DIFFÉRENCES DANS LE PRIX PAYÉ POUR LES PORCS AUX ABATTOIRS LORSQU'ILS SONT ACHETÉS DIRECTEMENT ET AUX MARCHÉS PUBLICS OÙ SE TROUVENT CES ABATTOIRS, 1933–34, AUX ETATS-UNIS. (1)

—	Porcs par groupe	Différence de prix(2) par 100 livres			
		Base, poids abattu		Base, poids vif(3)	
		Moyenne quotidienne	Echelle	Moyenne quotidienne	Echelle
	Nombre	Cents	Cents	Cents	Cents
Trés léger (au-dessous de 160 lb.) bon et de choix..............................	7,381	– 4	–144 to +139	+ 3	–105 to +101
Poids léger (160-199 lb.) bon et de choix..	62,104	+ 2	–194 to + 79	+ 2	–146 to + 59
Poids moyen (200–249 lb.) bon et de choix..............................	378,641	+ 6	– 96 to + 86	+ 5	– 74 to + 66
Poids lourd (250–349 lb.) bon et de choix..............................	113,004	+ 6	– 59 to +114	+ 5	– 46 to + 89
Poids extra-lourd (350 lb. et plus) bon et de choix..........................	6,929	+ 4	–105 to +154	+ 3	– 82 to +121
Tous poids, moyen.....................					
Truies légères à conserves (moins de 360	71,068	+13	– 56 to +176	+10	– 45 to +136
lb.)................................	13,533	–	–156 to + 79	–	–122 to + 62
Truies lourdes à conserves (plus de 360 lb.)	22,641	–10	– 55 to + 28	– 8	– 42 to + 22

(1) Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, publication diverse 222, "The Direct Marketing of Hogs", tableau 43.

(2) Ces différences comprennent le prix d'achat. "Plus" (+) signifie que les porcs achetés directement coûtent plus cher que les porcs achetés aux marchés publics. "Moins" (–) signifie que les porcs achetés directement coûtent moins cher.

(3) On a établi le coût des porcs par 100 livres, poids vif, d'après le coût de la viande abattue en appliquant les facteurs de conversion qui représentent les rendements moyens relatifs de viande pour chaque groupe.

APPENDICE V

TABLEAU F.—FRAIS DE COUR (*yardage*) SUR LES BESTIAUX AUX PRINCIPAUX MARCHÉS, 1940 (1)

Catégorie de bestiaux	Montréal		Toronto		Winnipeg		Calgary
	Expéditions par voie ferrée par tête	Charriage ou conduite par tête	Expéditions par voie ferrée par tête	Charriage ou conduite par tête	Expéditions par voie ferrée par tête	Charriage ou conduite par tête	Par tête
	$	$	$	$	$	$	$
Bœufs	.25	.32	.25	.32	.25	.32	.25
Veaux (300 lb. et moins)	.10	.15	.10	.12	.10	.12	.20
Veaux (300-400 lb.)	.15	.15	.15	.15			
Porcs	.06	.08	.06	.08	.07	.08	.08
Moutons	.05	.07	.05	.07	.06	.07	.07
Chevaux	.25	.32	.25	.32	.25	.32	.25

(1) On prend en outre $1 par pont pour le déchargement sur tous les marchés.

TABLEAU G.—FRAIS DE COMMISSION SUR LES BESTIAUX AUX PRINCIPAUX MARCHÉS, 1940

Catégorie de bestiaux	Montréal			Toronto			Winnipeg			Calgary		
	Expéditions par wagons		Charriage ou conduite par tête	Expéditions par wagons		Charriage ou conduite par tête	Expéditions par wagons		Charriage ou conduite par tête	Expéditions par wagons		Charriage ou conduite par tête
	Par tête	Max. par wagon		Par tête	Max. par wagon		Par tête	Max. par wagon		Par tête	Max. par wagon	
	$	$	$	$	$	$	$	$	$	$	$	$
Bœufs	.75	17.00	.75	.80	17.00	1.00	.80	17.00	.80	.75	17.00	.75
Veaux	.20	12.00[1]	.20	.25	13.00	.25	.25	13.00	.25	.25	12.00	.25
Porcs	.20	10.00[2]	.20	.20	10.00	.20	.20	10.00[3]	.20	.20	10.00[2]	.20
Moutons et agneaux	.20	10.00[2]	.20	.20	10.00	.20	.15	13.00[3]	.20	.15	10.00[2]	.15

(1) Wagons à un pont—wagons à deux ponts $18.00.
(2) Wagons à un pont—wagons à deux ponts $15.00.
(3) Par charge de wagon.

